

www.uniud.it

10 11

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



Guida ai corsi della Facoltà di
AGRARIA

design CDM/associati / Stampato su carta ecologica Acroprint 1 EW

Facoltà di Agraria
via delle Scienze 208
33100 Udine
t. 0432 558538/39/46/49

numero verde
800 24 14 33

infostudenti@amm.uniud.it

forum editrice universitaria udinese

Sommario

3	Organizzazione didattica Crediti formativi Corsi di laurea	52	Corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie agrarie
4	Titoli di ammissione Valutazione della preparazione iniziale	60	Corso di laurea magistrale in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli
5	Corsi di laurea magistrale	71	Corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari
6	Calendario accademico Vacanze accademiche	84	Corso di laurea magistrale in Scienze per l'ambiente e il territorio
9	Corso di laurea interfacoltà in Biotecnologie	INFORMAZIONI UTILI	
10	Corso di laurea in Scienze agrarie	93	Strutture e servizi
18	Corso di laurea in Viticoltura ed enologia	104	Indirizzi utili
28	Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari	107	Offerta didattica complessiva dell'Università di Udine
36	Corso di laurea in Scienze per l'ambiente e la natura		
45	Corso di laurea magistrale in Biotecnologie delle piante e degli animali (Plant and animal Biotechnology)		

Questa miniguia è destinata agli studenti che si immatricoleranno nell'a.a. 2010/11 e contiene le informazioni relative al loro piano di studi.

Organizzazione didattica

I corsi di laurea universitari sono strutturati in due livelli: la laurea di I livello (triennale), con l'obiettivo di assicurare allo studente un'adeguata padronanza di metodi e contenuti generali, nonché l'acquisizione di specifiche conoscenze professionali e la laurea di II livello (magistrale) di ulteriori due anni, con lo scopo di fornire allo studente una formazione di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione in ambiti specifici. Il piano degli studi prevede non più di 20 accertamenti (esami) per la laurea di I livello e 12 per quella di II livello. L'anno accademico viene suddiviso in due semestri didattici.

Crediti formativi

I corsi sono strutturati sulla base di un sistema di misura delle attività formative, costituito dai crediti formativi universitari (CFU). Un CFU corrisponde a 25 ore di lavoro dello studente, generalmente suddivise in 8-10 ore di attività didattica (lezioni, esercitazioni di laboratorio, esercitazioni pratiche e di campo, visite tecniche, seminari) e 15-17 ore di studio individuale.

CORSI DI LAUREA DI PRIMO LIVELLO

- Biotecnologie (interfacoltà con Medicina Veterinaria, Medicina e Chirurgia e Scienze MM.FF.NN.) (classe L-2);
- Scienze Agrarie (classe L-25) – Curriculum Agrario e Curriculum Sistemi Montani e Forestali;
- Viticoltura ed Enologia (classe L-25) *;
- Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26);

- Scienze per l'Ambiente e la Natura (classe L-32);

* Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia ha frequenza obbligatoria (70% minimo) al 2° e 3° anno di corso per gli insegnamenti obbligatori, ma non per quelli a scelta guidata e autonoma.

La durata normale dei corsi di laurea è di tre anni e per conseguire la laurea di primo livello lo studente deve aver acquisito 180 crediti.

Titoli di ammissione

L'ammissione ai corsi di laurea di primo livello è subordinata al possesso di un diploma di scuola secondaria superiore di durata quinquennale o quadriennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente.

Le Facoltà potranno attribuire agli studenti in possesso di un diploma di durata quadriennale obblighi formativi aggiuntivi.

Valutazione della preparazione iniziale

Per i corsi di laurea della Facoltà di Agraria, allo scopo di facilitare l'apprendimento delle discipline di base da parte degli studenti, è prevista una prova di valutazione della preparazione iniziale relativamente a conoscenze di matematica, fisica, chimica e biologia. Tale servizio ha lo scopo di individuare eventuali carenze formative che dovranno essere colmate attraverso strumenti didattici indicati dalla Facoltà.

La partecipazione alla prova è obbligatoria, ma l'esito non preclude in alcun modo la possibilità d'immatricolazione.

Ai fini della verifica dei requisiti, le Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine e di Padova riconoscono reciprocamente la prova di accesso sostenuta nell'altra sede.

La prova si terrà presso la sede dei Rizzi; lo studente può partecipare alla prova in una delle seguenti date:

- 22 settembre 2010
- 10 gennaio 2011

I risultati della prova e le modalità di recupero delle eventuali carenze saranno resi noti agli studenti mediante affissione all'Albo Ufficiale dell'Ateneo - sede Rizzi.

CORSI DI LAUREA MAGISTRALE

- Biotecnologie delle Piante e degli Animali (Plant and Animal Biotechnology) (interfacoltà con la Facoltà di Medicina Veterinaria) (classe LM-7);
- Scienze e Tecnologie Agrarie (classe LM-69);
- Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (interateneo con le Università degli Studi di Padova e di Verona) (classe LM-69);
- Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70) - Curriculum Scienze e Tecnologie Alimentari e Curriculum Controllo e Gestione della Qualità degli Alimenti;
- Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio - Curriculum Gestione del Territorio e Curriculum Analisi e Controllo Ambientale (interateneo con l'Università degli Studi di Trieste) (classe LM-75).

Per quanto riguarda il Corso di Laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (interateneo con l'Università degli Studi di Padova e di Verona), la sede delle lezioni del 1° anno sarà Conegliano Veneto (TV), mentre la sede delle lezioni del 2° anno sarà Udine o Verona, in funzione delle scelte degli studenti.

Per quanto riguarda il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio (interateneo con le Università degli Studi di Trieste), la sede delle lezioni del 1° anno sarà Udine, mentre la sede delle lezioni del 2° anno sarà Udine o Trieste, in funzione delle scelte degli studenti.

La durata normale dei corsi di laurea magistrale è di due anni e per conseguire la laurea magistrale lo studente deve aver acquisito 120 CFU.

Calendario accademico A.A. 2010/11

I semestre

lezioni dal 27.09.2010 al 28.01.2011

esami dal 31.01.2011 al 25.02.2011

II semestre

lezioni dal 28.02.2011 al 17.06.2011

esami dal 20.06.2011 al 23.09.2011

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN VITICOLTURA, ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI INTERATENEIO

Le lezioni del 1° anno del **Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli** si svolgeranno a **Conegliano Veneto (TV)**

I semestre

lezioni dal 02.11.2010 al 18.02.2011

esami dal 21.02.2011 al 11.03.2011

II semestre

lezioni dal 14.03.2011 al 10.06.2011

esami dal 13.06.2011 al 28.10.2011

Vacanze accademiche

Natalizie: 23.12.2010 – 09.01.2011 compresi

Pasquali: 21.04.2011 – 26.04.2011 compresi

Corsi di laurea

Corso di laurea interfacoltà in
Biotecnologie

Classe: L-2 Biotecnologie

DURATA
3 anni

CREDITI
180

SEDE
Udine

ACCESSO
a numero
programmato

Le informazioni relative a questo corso di laurea sono contenute nella guida apposita.

Corso di laurea in Scienze agrarie

(D.M. 270/2004)
Classe: L-25 Scienze
e tecnologie agrarie
e forestali

DURATA
3 anni

CREDITI
180

SEDE
Udine

ACCESSO
Libero

PERCORSI FORMATIVI

Sono previsti due percorsi formativi (curricula): AGRARIO e SISTEMI

MONTANI E FORESTALI

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per il Corso di laurea in Scienze Agrarie è prevista una prova di valutazione della preparazione iniziale dello studente relativamente a capacità logiche e comprensione del testo, nonché a conoscenze di base di matematica, fisica, chimica e biologia.

Le modalità operative di svolgimento della predetta prova, il cui esito non preclude in alcun modo l'immatricolazione al Corso di studio, sono riportate nel Manifesto degli Studi della Facoltà.

I risultati della prova saranno resi noti agli studenti. Nel caso siano evidenziate carenze formative verranno indicati gli opportuni strumenti didattici atti a colmare tali lacune.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

La produzione primaria rappresenta un settore strategico e insostituibile nel tessuto socio-economico italiano e internazionale. La sua gestione richiede conoscenze di biologia applicata (interazioni tra piante e animali, ambiente e fattori produttivi) e di elementi tecnico-economici, caratterizzandosi per un approccio tipicamente interdisciplinare.

Il corso si rivolge agli studenti interessati ad applicare conoscenze avanzate di biologia, di economia e di ingegneria alle tematiche peculiari dell'agricoltura e a trasferire tali conoscenze al mondo produttivo. Durante il percorso di studio, gli studenti acquisiscono la capacità di identificare, formulare e risolvere problemi legati ai vari ambiti dell'agricoltura, utilizzando metodi consolidati. I laureati in Scienze Agrarie sono in grado di comprendere le problematiche relative al proprio campo di attività, di definirne le caratteristiche specifiche, di esaminare le possibili soluzioni e, infine, di scegliere e applicare le metodologie più appropriate. Obiettivo del corso è di permettere ai laureati di sviluppare una carriera professionale in ambito agricolo/montano o in aree collegate. Il Corso fornisce inoltre, una preparazione adeguata per affrontare livelli successivi di studio negli ambiti specifici dell'agricoltura.

Lo studente del Corso di Scienze Agrarie sviluppa:

- conoscenza e capacità di comprensione dei principi dell'agricoltura in termini scientifici, attraverso lo studio dei fondamenti della biologia applicata (animale e vegetale) e del sistema pianta-coltura-azienda-territorio;
- percezione della multifunzionalità dell'agricoltura;
- capacità di analizzare processi e prodotti dell'agricoltura, anche in contesti specifici di attività;
- conoscenza delle diverse componenti del sistema agrario/montano;
- conoscenza delle tecniche di base e dei processi che regolano una produzione di qualità e rispettosa dell'ambiente;
- competenze necessarie alla scelta e all'utilizzo di metodologie per la gestione delle risorse nei sistemi agrari.

Gli obiettivi formativi sono raggiunti attraverso attività didattiche comprendenti sia lezioni teoriche, che esercitazioni pratico-applicative. Agli studenti viene richiesto un coinvolgimento personale anche con la predisposizione e presentazione di brevi relazioni o progetti.

Il percorso di studio prevede inoltre, contatti con componenti delle realtà operative agricolo/montane tramite la partecipazione a seminari e l'opportunità di effettuare tirocini (per il profilo montano, anche residenziali) in strutture del territorio.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il laureato in Scienze Agrarie trova sbocchi professionali in un'ampia gamma di settori direttamente interessati, o collegati, alla produzione primaria, sia nel comparto privato che in quello pubblico.

In questo contesto le competenze acquisite renderanno il laureato in grado di:

- gestire aspetti produttivi e organizzativi di aziende agricole;
- svolgere attività di divulgazione e formazione del personale;
- operare nel settore della promozione e grande distribuzione dei prodotti agricoli;
- operare come tecnico in grado di contribuire alla conversione sostenibile delle produzioni agrarie;
- svolgere attività di consulenza e comunicazione in aziende private o pubbliche legate alla produzione agricola e/o allo sviluppo;
- ricoprire ruoli in organizzazioni preposte alla certificazione dei prodotti agricoli (DOP, coltivazione biologica, ecc.);
- svolgere attività collegate all'esercizio della libera professione di agronomo, nei limiti delle competenze della laurea di I livello (DPR 5/6/01 n.328).

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea in Scienze Agrarie presenta due percorsi formativi: Agrario e Montano (Sistemi forestali e montani). Il Corso di laurea prevede tre tipologie di insegnamenti:

- a) insegnamenti che vanno superati sostenendo un esame valutato in trentesimi (18 esami per il curriculum Agrario e 19 per il curriculum Montano). I crediti vengono acquisiti con il superamento dell'esame relativo a ciascun insegnamento;
- b) insegnamenti il cui esame è soggetto alla sola approvazione (Informatica di base, Prova di lingua inglese, Comunicazione). Tali esami, che non prevedono l'attribuzione di un voto, quando superati, vengono registrati come "approvato" e, pertanto, non concorrono alla definizione della media finale;
- c) insegnamenti a "scelta autonoma" (da scegliere liberamente per un minimo di 16 crediti per il curriculum Agrario e 12 per quello Montano). Lo studente sceglie liberamente gli insegnamenti a scelta autonoma tra tutti gli insegnamenti attivati dall'Ateneo di Udine.

Gli insegnamenti possono essere costituiti da un unico modulo tenuto da un docente o da più moduli, impartiti da docenti diversi ma, in ogni caso, l'esame è unico.

Per la preparazione della tesi di laurea sono assegnati 5 crediti per il curriculum Agrario e 3 per il curriculum Montano. Per il tirocinio pratico-applicativo sono previsti 10 crediti per il curriculum Agrario e 8 per il Montano.

Curriculum AGRARIO

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Matematica e statistica	7	MAT/05	1
Zoologia generale agraria	6	AGR/11	1
Chimica generale ed inorganica	6	CHIM/03	1
Biologia vegetale			
- Modulo <i>Biologia vegetale I</i>	8	BIO/04	1
- Modulo <i>Biologia vegetale II</i>	4	BIO/04	2
Chimica organica	6	CHIM/06	2
Fisica	6	FIS/07	2
Fondamenti di economia dell'impresa agraria			
- Modulo <i>Fondamenti di economia</i>	4	AGR/01	2
- Modulo <i>Economia dell'impresa</i>	4	SECS-P/08	2
Genetica agraria	6	AGR/07	2
ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE			
Informatica di base	3		
Prova di lingua inglese	6		

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
2° anno			
Biochimica agraria	6	AGR/13	1
Chimica e fertilità del terreno	6	AGR/13	1
Industrie agrarie e microbiologia			
- Modulo <i>Industrie agrarie</i>	4	AGR/15	1
- Modulo <i>Microbiologia</i>	4	AGR/16	1
Agronomia	10	AGR/02	2
Entomologia			
- Modulo <i>Entomologia generale</i>	4	AGR/11	2
- Modulo <i>Entomologia speciale</i>	4	AGR/11	2
- Modulo <i>Entomologia urbana</i>	2	AGR/11	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
3° anno			
Meccanizzazione agricola	6	AGR/09	1
Patologia vegetale			
- Modulo <i>Micologia</i>	4	AGR/12	1
- Modulo <i>Principi di patologia vegetale e virologia</i>	8	AGR/12	1
Produzioni animali			
- Modulo <i>Anatomia e fisiologia</i>	4	VET/01	2
- Modulo <i>Zootecnica</i>	4	AGR/17	2
Coltivazioni arboree	8	AGR/03	2
Ingegneria agraria			
- Modulo <i>Idraulica agraria</i>	4	AGR/08	2
- Modulo <i>Costruzioni rurali</i>	4	AGR/10	2
ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE			
Comunicazione	1		
Insegnamenti a scelta autonoma	16		
Tirocinio	10		
Prova finale	5		

Curriculum SISTEMI MONTANI E FORESTALI

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Matematica e statistica	7	MAT/05	1
Chimica generale ed inorganica	6	CHIM/03	1
Zoologia delle aree montane	6	AGR/11	1
Biologia vegetale			
- Modulo <i>Biologia vegetale I</i>	8	BIO/04	1
- Modulo <i>Biologia vegetale II</i>	4	BIO/04	2
Chimica organica	6	CHIM/06	2
Economia montana e forestale	8	AGR/01	2
Fisica	6	FIS/07	2
Genetica agraria	6	AGR/07	2

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Informatica di base	3
Prova di lingua inglese	6

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE**2° anno**

	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Biochimica agraria	6	AGR/13	1
Chimica del suolo e pedologia	8	AGR/13	1
Selvicoltura e assestamento forestale			
<i>Modulo I</i>	8	AGR/05	1
<i>Modulo II</i>	4	AGR/05	1
Agronomia montana	8	AGR/02	2
Sistemazioni idraulico-forestali	6	AGR/08	2
Tecnologie e trasformazioni dei prodotti montano-forestali			
- <i>Modulo Tecnologie di trasformazione dei prodotti montano-forestali</i>	3	AGR/15	2
- <i>Modulo Chimica del legno</i>	3	AGR/13	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE**3° anno**

	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Geomatica	8	AGR/10	1
Meccanizzazione agricola e forestale			
- <i>Modulo Meccanizzazione agricola</i>	4	AGR/09	1
- <i>Modulo Meccanizzazione forestale</i>	4	AGR/09	1
Protezione delle piante forestali			
- <i>Modulo Entomologia forestale</i>	4	AGR/11	1
- <i>Modulo Patologia forestale</i>	4	AGR/12	1
Alpicoltura			
- <i>Modulo Prati e pascoli</i>	6	AGR/02	2
- <i>Modulo Zootecnia</i>	6	AGR/19	2
Coltivazioni arboree	8	AGR/03	2

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Comunicazione	1
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	8
Prova finale	3

Gli esami relativi ai seguenti insegnamenti:

- Informatica di base
- Prova di lingua inglese
- Comunicazione

Non prevedono l'attribuzione di un voto e, quando superati, vengono registrati come "approvato". Pertanto, non concorrono alla definizione della media finale.

Al termine degli studi verrà attribuito un voto di laurea in centodieci, determinato sulla base della media ponderata delle votazioni conseguite negli esami e del giudizio espresso dalla commissione di laurea.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

La laurea in Scienze Agrarie rappresenta requisito preferenziale per l'accesso alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie che costituisce il naturale completamento della formazione del laureato di primo livello.

Corso di laurea in

Viticoltura ed enologia

(D.M. 270/2004)
Classe: L-25 Scienze
e tecnologie agrarie
e forestali

DURATA
3 anni

CREDITI
180

SEDE
Udine

ACCESSO
Libero

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO Per l'ammissione al Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia si richiede il possesso dei requisiti di legge (diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo conseguito all'estero e riconosciuto idoneo), nonché di un'adeguata preparazione iniziale costituita, oltre che da capacità logiche e di comprensione verbale, da conoscenze di base di matematica, fisica, chimica e biologia.

La verifica di tali requisiti avverrà attraverso una prova di accesso che gli studenti iscritti al primo anno sosterranno con l'obiettivo di verificare le attitudini a intraprendere con successo il corso di studi e la propria preparazione iniziale.

Le modalità operative di svolgimento della prova, il cui esito non preclude in alcun modo l'immatricolazione al Corso di studio, sono riportate nel Manifesto degli Studi della Facoltà.

La valutazione degli esiti di tale prova verrà effettuata dai docenti del Corso di Laurea. I risultati della prova, che non determina preclusione all'iscrizione, potranno evidenziare nei candidati carenze, in una o più discipline, che verranno colmate attraverso opportuni strumenti didattici.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia intende formare laureati in possesso di una solida preparazione di base di livello universitario nei settori di competenza, nonché di buone capacità tecniche professionali. Il percorso formativo, infatti, prevede di costruire, su conoscenze solide e ampie, degli approfondimenti di carattere applicativo spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro. Le aree disciplinari di base e professionalizzanti nelle quali il Corso di Laurea opera riguardano la filiera vitivinicola, con particolare attenzione alla coltivazione della vite, alla produzione di uva, alla sua trasformazione in vino, al controllo di qualità e alla gestione economica globale della filiera stessa. Pertanto, il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà:

- possedere un'adeguata conoscenza delle materie di base, anche rivolte ad aspetti applicativi;
- possedere un'adeguata conoscenza nei settori delle materie agronomiche, genetiche, delle produzioni e della difesa delle colture;
- avere la capacità di riconoscere e gestire le componenti biotiche (animali, vegetali, microrganismi) e abiotiche (atmosfera, idrosfera, litosfera) dell'agroecosistema, nonché quelle connesse ai processi di trasformazione delle materie prime;
- avere la capacità di progettare e gestire tutti gli aspetti relativi alla produzione in campo e alla trasformazione in cantina delle materie prime del settore vitivinicolo;
- conoscere i contesti aziendali e i relativi aspetti economici propri del settore vitivinicolo, ma in generale anche di quelli del settore agro-alimentare;
- possedere conoscenze e competenze anche operative di laboratorio nei settori agrario e microbiologico, in particolare nell'analisi dei prodotti viticolo-enologici, di matrici biologiche e di terreni agrari;
- conoscere il metodo scientifico d'indagine ed essere in grado di partecipare alla ricerca e alla sperimentazione, per giungere alla soluzione di problemi applicativi del settore vitivinicolo;

- essere capace di valutare l'impatto ambientale dell'attività sia viticola che enologica;
- avere la capacità di recepire i processi innovativi e di trasferirli tempestivamente al settore produttivo;
- conoscere gli aspetti gestionali e giuridico-economici del settore, inclusa la capacità di inquadrarli a livello nazionale e internazionale;
- possedere gli strumenti cognitivi di base per la formazione e l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze.

Questo percorso formativo intende ottemperare alle norme contenute nella Legge 10/07/1991 n. 129 per le quali il conseguimento di questa laurea triennale dà diritto anche al titolo di Enologo.

Una specifica convenzione stipulata con la sede di Geisenheim dell'Università di Scienze applicate (University of applied Sciences, Fachhochschule) di Wiesbaden (Germania), con la collaborazione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (TN), prevede per lo studente la possibilità - con un percorso didattico misto svolto nelle due sedi - di ottenere il doppio titolo di Enologo secondo la legislazione tedesca e quella italiana. Tale possibilità (doppio titolo di Enologo italiano e argentino) è prevista anche in base a una specifica convenzione con l'Universidad Nacional de Cuyo, con sede a Mendoza (Argentina). È prevista per il futuro la stipula di convenzioni con altre Università europee.

Numerosi accordi Erasmus con diversi Atenei europei permettono agli studenti di Viticoltura ed Enologia di Udine di effettuare tirocini e seguire corsi in altre nazioni viticole significative (es. Francia, Germania, Spagna, Portogallo, Ungheria, Romania, Austria, Slovenia, Croazia).

I tirocini pratico-applicativi potranno essere svolti anche in Paesi extraeuropei sulla base di accordi interuniversitari o contatti di collaborazione didattica e di ricerca intrattenuti dai docenti del corso (es. Canada, Argentina, Cile, Brasile, Nuova Zelanda,

Australia, Sud Africa, Stati Uniti). In particolare un accordo di scambio di studenti e docenti è stato firmato con la Brock University, Saint Catharines, Niagara on the Falls, Ontario, Canada.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il laureato del Corso in Viticoltura ed Enologia trova collocazione nel settore vitivinicolo, dove ricopre ruoli di gestione della filiera produttiva completa, dall'impianto e dalla conduzione agronomica e fitoiatrica del vigneto, alla produzione dell'uva, alla sua trasformazione, ai controlli di qualità e al marketing. Ai sensi della Legge 10/04/1991 n. 129, il conseguimento della laurea dà diritto al titolo di Enologo il quale ha competenza nella produzione dell'uva, nella sua trasformazione, nei controlli di qualità e nella commercializzazione; in particolare all'Enologo competono:

- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati;
- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'impianto, alla coltivazione ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;
- la direzione e l'espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;
- l'effettuazione delle analisi microbiologiche, enochimiche ed organolettiche dei vini e la valutazione dei conseguenti risultati;
- la collaborazione nella progettazione e nella scelta della tecnologia relativa agli impianti e agli stabilimenti vitivinicoli;
- l'organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

Il titolo di Enologo è riconosciuto dall'Unione Europea e permette quindi lo svolgimento della professione in tutti i suoi Paesi, senza l'iscrizione ad alcun albo, ordine o collegio.

Inoltre, date le competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il laureato in Viticoltura ed Enologia può svolgere la sua attività anche in industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa (industria della distillazione, industria della birra e dei succhi fermentati in genere).

Infine, il laureato in Viticoltura ed Enologia può ricoprire vari ruoli tecnici e dirigenziali nell'ambito delle attività dei Consorzi Tutela Vini, Associazioni di produttori, enti pubblici e privati operanti nell'ambito del settore vitivinicolo.

Ai sensi del DPR 05/06/2001 n. 328 e delle corrispondenze di cui al DM 26/07/2007 n. 386, la Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia costituisce requisito per l'ammissione all'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di dottore agronomo e dottore forestale; il superamento dell'esame consente l'iscrizione a un Albo provinciale dei dottori agronomi e dottori forestali, nella "sezione B - agronomi e forestali juniores" e all'esercizio della relativa professione.

Ad oggi oltre duecento laureati/enologi hanno completato il corso di studi triennale a Udine, trovando buona accoglienza nel settore vitivinicolo nazionale. Molti di essi sono iscritti all'Associazione Enologi ed Enotecnici Italiani (Assoenologi).

Il corso prepara alle professioni di

Tecnici agronomi

Tecnici di laboratorio biochimico

Tecnici dei prodotti alimentari

PIANO DEGLI STUDI

La struttura didattica del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è stata elaborata sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi),

rispecchia quella degli analoghi Corsi di altri Paesi europei e comprende, oltre a discipline di base - per lo più comuni a tutti i Corsi di laurea della Facoltà di Agraria - discipline caratterizzanti, affini e integrative per lo più a carattere professionale e specialistico, nonché altre attività formative. Si articola in tre anni, durante i quali lo studente seguirà lezioni teoriche, esercitazioni, laboratori, seminari, viaggi di studio, visite guidate, svolgerà un tirocinio pratico-applicativo e realizzerà un elaborato finale. Le attività di tirocinio e quelle per la predisposizione della prova finale dovranno essere svolte all'interno o all'esterno dell'Università di Udine, presso qualificate aziende produttive presenti sul territorio e istituzioni italiane o straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni. Sono attive oltre 100 convenzioni per il tirocinio con aziende vitivinicole di varie zone. L'attività di tirocinio pratico-applicativo è normalmente suddivisa in tre momenti:

- I) vendemmia e vinificazione in aziende convenzionate di dimensioni medio-piccole, ma di alta qualità della regione Friuli Venezia Giulia alla fine del secondo anno;
- II) potatura secca nel periodo invernale del terzo anno;
- III) vendemmia e vinificazione in aziende di grosse dimensioni di altre regioni italiane o all'estero alla fine del terzo anno.

Nel 2° e 3° anno del Corso di laurea per gli insegnamenti obbligatori è previsto l'accertamento della frequenza (minimo 70%) delle ore di lezione e delle altre attività didattiche collegate (es. laboratori). La percentuale di frequenza obbligatoria può essere ridotta al 50% agli studenti lavoratori.

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Chimica generale ed inorganica	6	CHIM/03	1
Matematica e metodi statistici			
- Modulo Matematica	4	MAT/05	1
- Modulo Metodi statistici	3	SECS-S/01	1
Biologia vegetale			
- Modulo Biologia vegetale I	8	BIO/04	1
- Modulo Biologia vegetale II	2	BIO/04	2
Chimica organica	6	CHIM/06	2
Controllo e gestione della qualità dei prodotti vitivinicoli			
- Modulo Chimica analitica	4	CHIM/01	2
Fisica	4	FIS/07	2
Fondamenti di economia	4	AGR/01	2
Microbiologia			
- Modulo Microbiologia generale	4	AGR/16	2
Viticultura I			
- Modulo Introduzione alla vitivinicoltura	1	AGR/03	2

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Informatica di base	3	-	-
Prova di lingua inglese	6		

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
2° anno			
Biochimica agraria	6	AGR/13	1
Chimica e fertilità del terreno	6	AGR/13	1
Meccanizzazione e impiantistica			
- Modulo Macchine e impianti enologici	5	AGR/09	1
Viticultura I			
- Modulo Genetica e miglioramento genetico della vite	4	AGR/03	1
- Modulo Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite	5	AGR/03	1

Microbiologia			
- Modulo Microbiologia enologica	4	AGR/16	1
Enologia I			
- Modulo Chimica enologica	5	AGR/15	1
- Modulo Tecnologie alimentari	4	AGR/15	2
- Modulo Tecnica enologica I	4	AGR/15	2
Protezione della vite			
- Modulo Entomologia viticola	5	AGR/11	2
- Modulo Patologia della vite	4	AGR/12	2
Agronomia generale	5	AGR/02	2
Controllo e gestione della qualità dei prodotti vitivinicoli			
- Modulo Controllo della qualità della produzione vitivinicola	5	AGR/15	2
- Modulo Analisi sensoriale	3	AGR/15	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
3° anno			
Economia e legislazione vitivinicole			
- Modulo Legislazione vitivinicola	4	IUS/03	1
- Modulo Economia, marketing e comunicazione in vitivinicoltura	6	AGR/01	1
Inglese tecnico	4	L-LIN/12	1
Meccanizzazione e impiantistica			
- Modulo Meccanizzazione in viticoltura	4	AGR/09	1
Viticultura II	6	AGR/03	1
Enologia II			
- Modulo Tecnica enologica II	4	AGR/15	1
- Modulo Gestione e certificazione della qualità	2	AGR/15	2

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Insegnamenti a scelta autonoma	12		
Insegnamenti a scelta programmata	6		
Tirocinio	8		
Prova finale	4		

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATTA CFU S.S.D. SEMESTRE

Complementi di genio vitivinicolo			
- <i>Modulo Progettazione e gestione della cantina</i>	2	AGR/09	1
- <i>Modulo Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura</i>	2	AGR/09	1
- <i>Modulo Zonazione e viticoltura di precisione</i>	2	AGR/10	1
Gestione microbiologica e sanificazione della cantina			
- <i>Modulo Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico</i>	2	AGR/16	1
- <i>Modulo Detergenza e sanificazione</i>	2	AGR/15	1
- <i>Modulo Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica</i>	2	AGR/16	2
Amministrazione, comunicazione e salute nel settore vitivinicolo			
- <i>Modulo Tenuta registri di cantina</i>	2	AGR/01	2
- <i>Modulo Linguaggio e comunicazione del vino</i>	2	AGR/01	2
- <i>Modulo Vino e salute</i>	2	AGR/15	1
Complementi di enologia			
- <i>Modulo Tecnologie enologiche speciali</i>	3	AGR/15	2
- <i>Modulo Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola</i>	3	AGR/15	2
Fitoiatria e selezione sanitaria della vite			
- <i>Modulo Fitoiatria</i>	3	AGR/11	2
- <i>Modulo Selezione sanitaria della vite</i>	3	AGR/12	2
Viticultura biologica			
- <i>Modulo Tecniche agronomiche</i>	2	AGR/03	2
- <i>Modulo Protezione dai patogeni</i>	2	AGR/12	2
- <i>Modulo Protezione dai fitofagi</i>	2	AGR/11	2

Gli esami relativi ai seguenti insegnamenti:

- Informatica di base
- Prova di lingua inglese
- Inglese tecnico

non prevedono l'attribuzione di un voto e, quando superati, vengono registrati come "approvato". Pertanto, non concorrono alla definizione della media finale.

Al termine degli studi verrà attribuito un voto di laurea in centodieci-esimi determinato sulla base della media ponderata delle votazioni conseguite negli esami e dal giudizio espresso dalla commissione di laurea.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

La laurea in Viticoltura ed Enologia soddisfa i requisiti richiesti per l'accesso alla Laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli.

Corso di laurea in

Scienze e tecnologie alimentari

(D.M. 270/2004)
Classe: L-26
Scienze e tecnologie alimentari

DURATA
3 anni

CREDITI
180

SEDE
Udine

ACCESSO
Libero

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Requisiti di legge: possesso di diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.

È richiesta inoltre un'adeguata preparazione iniziale costituita da:

- capacità di comprensione linguistica;
- conoscenze scientifiche basilari di matematica, fisica, chimica e biologia;
- capacità di organizzazione dello studio e attitudine a seguire un approccio metodologico.

Per il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è prevista una prova di valutazione della preparazione iniziale dello studente relativamente a capacità logiche e comprensione del testo, nonché a conoscenze di base di matematica, fisica, chimica e biologia.

Le modalità operative di svolgimento della predetta prova, il cui esito non preclude in alcun modo l'immatricolazione al Corso di studio, sono riportate nel Manifesto degli Studi della Facoltà.

I risultati della prova saranno resi noti agli studenti. Nel caso siano evidenziate carenze formative verranno indicati gli opportuni strumenti didattici atti a colmare tali lacune.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine è stato il secondo, in termini temporali, istituito in Italia; esso vanta un buon numero di anni di esperienza ed un elevato numero di laureati, che hanno trovato una rapida ed un'ottima accoglienza nel mondo del lavoro. Il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ha lo scopo di preparare laureati con specifiche competenze nei principali settori delle scienze degli alimenti e che dispongano anche di conoscenze sui metodi scientifici d'indagine e di sperimentazione. Si intende dunque formare laureati che siano in grado di svolgere compiti tecnici nell'ambito delle attività di produzione, trasformazione conservazione e distribuzione ed in quelle inerenti il controllo di qualità e sicurezza degli alimenti. Ci si propone inoltre di consentire a detti laureati l'acquisizione di una sufficiente padronanza di una lingua straniera e degli elementi di base per la comunicazione e la gestione dell'informazione, così da facilitare il loro inserimento in ambienti di lavoro sia europei che extraeuropei.

Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari è inoltre finalizzato a fornire le basi per l'accesso alle lauree magistrali attinenti al settore delle scienze degli alimenti.

In maggior dettaglio, il corso di laurea si propone di formare una figura in grado di applicare le proprie conoscenze all'identificazione, formulazione e risoluzione di problemi legati ai vari ambiti del settore alimentare utilizzando metodi consolidati.

I laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari dovranno essere altresì in grado di identificare i problemi relativi al proprio campo di attività, di definirne le caratteristiche specifiche, di esaminare le possibili soluzioni e, infine, di scegliere e saper applicare le metodologie più appropriate. La figura professionale che si intende formare avrà compiti inerenti l'ampia problematica del settore alimentare, con particolare riguardo alla produzione e al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti, in relazione anche alle crescenti e diversificate esigenze dei consumatori, in con-

formità ai compiti tipici di esperto nel settore alimentare definite da molte organizzazioni internazionali (FAO, ONU, UE).

Al fine di fornire al laureato le conoscenze indispensabili su materie prime, formulazioni alimentari, processi di trasformazione, conservazione e distribuzione, nonché sul controllo di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, la formazione del laureato prevede lo studio approfondito di discipline di base e professionali in ambito biologico, chimico, tecnologico ed economico.

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari intende realizzare gli obiettivi formativi indicati sia mediante la tradizionale didattica frontale, sia attraverso il coinvolgimento dello studente in attività didattiche non convenzionali che comprendono: esercitazioni e altre attività pratiche finalizzate all'applicazione di quanto appreso dalla didattica frontale; seminari tenuti da esponenti della ricerca e del mondo produttivo nonché da esponenti dell'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari, riguardanti problematiche specifiche di produzione, di controllo qualità e di ricerca e sviluppo sino ad aspetti riguardanti i rapporti tra neo laureati e aziende.

Lo svolgimento di un tirocinio pratico-applicativo presso aziende o enti esterni alla struttura universitaria è un'ulteriore possibilità offerta allo Studente di entrare in contatto con realtà produttive; esso prevede il coinvolgimento di un tutor aziendale e di un docente di riferimento dell'Università. La valutazione dei risultati dell'apprendimento avverrà tramite verifiche periodiche e/o in itinere, consistenti sia in prove orali che in prove scritte.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Tutti gli ambiti produttivi del settore alimentare, la pubblica amministrazione, le istituzioni di ricerca e insegnamento possono costituire i potenziali sbocchi professionali del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Rientrano nelle competenze del laureato attività tecniche e di supporto nell'ambito delle seguenti funzioni:

- gestione dei processi di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti;

- studio, progettazione, direzione, sorveglianza, conduzione e collaudo dei processi di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti ed il recupero dei sottoprodotti;
- operazioni di distribuzione ed approvvigionamento di materie prime, prodotti finiti, ingredienti, additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici;
- analisi dei prodotti alimentari, controllo di qualità e quantità delle materie prime, prodotti finiti, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e quanto altro attiene alla produzione e trasformazione dei prodotti, definizione di standard e capitolati per i suddetti prodotti;
- ricerche di mercato e relative attività in relazione alla produzione alimentare;
- ricerca e sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;
- studio, progettazione, sorveglianza, gestione, contabilità e collaudo per le attività che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, pubbliche, ospedaliere e in qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione;
- attività di insegnamento, previa abilitazione, nelle scuole di ogni ordine e grado delle materie tecnicoscientifiche concernenti il campo alimentare e quelle affini ad esso afferenti;
- funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle attribuzioni elencate nei punti precedenti.

Il corso prepara alle professioni di:

- Tecnici dei prodotti alimentari
- Approvvigionatori e responsabili acquisti
- Tecnici del marketing
- Tutor, istitutori e insegnanti nella formazione professionale
- Insegnanti tecnico-pratici negli istituti di istruzione secondaria

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari si articola in 3 anni ciascuno dei quali è strutturato in due semestri didattici durante i quali è previsto che lo studente segua lezioni, esercitazioni, corsi di laboratorio ed un tirocinio pratico-formativo,

quest'ultimo propedeutico alla preparazione di un elaborato per la prova finale, per complessivi 180 crediti formativi.

In particolare lo studente dovrà conseguire 146 CFU formativi seguendo insegnamenti obbligatori, 12 CFU a scelta libera, selezionati tra tutti gli insegnamenti attivati presso l'Ateneo, inclusi i corsi di lingue del CLAV, e 9 CFU a scelta programmata nell'ambito dei corsi appositamente attivati e riportati di seguito. Oltre alle attività formative precedentemente menzionate, lo studente dovrà acquisire 8 CFU svolgendo un tirocinio formativo e 5 CFU attraverso la preparazione di un elaborato per la prova finale. Le attività di tirocinio e quelle per la predisposizione della prova finale potranno essere svolte all'interno dell'Università o presso qualificate realtà aziendali ed istituzioni italiane e straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni. Ulteriori dettagli sono riportati nel regolamento di tirocinio (<http://tirocini.uniud.it/tirocini/public/agraria/index.jsp>)

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Chimica generale ed inorganica	7	CHIM/03	1
Introduzione alle tecnologie alimentari	1		1
Matematica, fisica e metodi statistici			
- Modulo Matematica	4	MAT/05	1
- Modulo Metodi statistici	3	SECS-S/01	1
- Modulo Fisica	4	FIS/07	2
Chimica organica			
- Mod. 1: Chimica organica	5	CHIM/06	2
Produzioni animali			
- Modulo Produzione animale	3	AGR/18	2
- Modulo Ispezione delle carni	3	VET/04	2
- Modulo Biologia animale	3	VET/01	1
Produzioni vegetali			
- Modulo Botanica	4	BIO/01	1
- Modulo Fisiologia vegetale	3	BIO/04	1
- Modulo Fisiologia post raccolta	3	AGR/03	2
- Modulo Difesa delle derrate alimentari	3	AGR/11	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
2° anno			
Chimica organica			
- Mod. 2: chimica organica	5	CHIM/06	1
Microbiologia generale e immunologia	7	AGR/16	1
Fisica tecnica e macchine e impianti per l'industria alimentare			
- Modulo Fisica tecnica	5	ING-IND/10	1
- Modulo Macchine e impianti per l'industria alimentare	4	AGR/09	1
Chimica analitica I e Chimica fisica			
- Modulo Chimica analitica I	7	CHIM/01	1
- Modulo Chimica fisica	4	CHIM/02	2
Microbiologia degli alimenti	8	AGR/16	2
Proprietà degli alimenti			
- Modulo Proprietà chimiche e fisiche degli alimenti	3	AGR/15	2
- Modulo Proprietà sensoriali degli alimenti	2	AGR/15	2
Biochimica	6	BIO/10	2
Chimica analitica II	8	CHIM/01	2
Chimica degli alimenti			
- Principi di analisi chimica degli alimenti	1	CHIM/10	2
- Chimica degli alimenti	5	CHIM/10	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
3° anno			
Operazioni unitarie	7	AGR/15	1
Economia, marketing e legislazione			
- Modulo Economia e marketing	6	AGR/01	2
- Modulo Legislazione alimentare	2	IUS/03	1
Processi della tecnologia alimentare			
- Modulo Detergenza e sanificazione	3	AGR/15	1
- Modulo Filiere e confezionamento	8	AGR/15	2

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITA' FORMATIVE

Comunicazione	1	
Cultura di impresa	1	2
Informatica di base	3	1 - 2
Prova di conoscenza della lingua inglese *	4	1 - 2
Insegnamenti a scelta autonoma	12	
Insegnamenti a scelta programmata	9	
Tirocinio	8	
Prova finale	5	

* Consigliata al 1° anno

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATTA

	CFU	SSD	SEMESTRE
Biotecnologia dei microorganismi, enologia e chimica analitica dei processi industriali			
- <i>Modulo Biotecnologia dei microorganismi</i>	4	AGR/16	2
- <i>Modulo Chimica analitica dei processi industriali</i>	2	CHIM/01	2
- <i>Modulo Enologia</i>	3	AGR/15	1
Genetica dei microorganismi, microbiologia lattiero-casearia e chemiometria			
- <i>Modulo Chemiometria</i>	2	CHIM/01	1
- <i>Modulo Genetica dei microorganismi</i>	4	AGR/16	1
- <i>Modulo Microbiologia lattiero-casearia</i>	3	AGR/16	2
Produzioni di qualità, consumer satisfaction *			
- <i>Modulo Produzioni di qualità</i>	4	AGR/16	
- <i>Modulo Consumer satisfaction</i>	5	AGR/01	
Tecnologia della birra, dei prodotti di origine vegetale e depurazione microbiologica dei reflui			
- <i>Modulo Depurazione microbiologica dei reflui</i>	2	AGR/16	1
- <i>Modulo Tecnologia della birra</i>	4	AGR/15	2
- <i>Modulo Tecnologia dei prodotti di origine vegetale</i>	3	AGR/15	2
Tecnologia della pasta, dei Prodotti da forno, degli Oli e dei grassi e Controllo e gestione della qualità nella ristorazione collettiva			

- <i>Modulo Controllo e gestione qualità nella ristorazione collettiva</i>	2	AGR/16	2
- <i>Modulo Tecnologia degli oli e grassi</i>	3	AGR/15	1
- <i>Modulo Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno</i>	4	AGR/15	1
Tecnologia lattiero casearia, dei Prodotti di origine animale e delle Bevande alcoliche			
- <i>Modulo Tecnologia dei prodotti di origine animale</i>	3	AGR/15	1
- <i>Modulo Tecnologia lattiero casearia</i>	4	AGR/15	2
- <i>Modulo Tecnologia delle bevande alcoliche</i>	3	AGR/15	1

* Verrà attivato nell'a.a. 2011/12.

Gli esami relativi ai seguenti insegnamenti:

- Introduzione alle tecnologie alimentari
- Informatica di base
- Lingua inglese
- Comunicazione
- Cultura di impresa

non prevedono l'attribuzione di un voto e, quando superati, vengono registrati come "approvato". Pertanto, non concorrono alla definizione della media finale. Anche gli esami a scelta libera vengono registrati come "approvato" e non concorrono alla definizione della media finale, a meno che non rientrino nella tabella degli insegnamenti a scelta programmata. Al termine degli studi verrà attribuito un voto di laurea in centodicesimi determinato sulla base della media ponderata delle votazioni conseguite negli esami e dal giudizio espresso dalla commissione di laurea.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

La laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari rappresenta il requisito preferenziale per l'accesso alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. che consente l'accesso a ruoli di progettazione, coordinamento e gestione di tutte le operazioni connesse alla produzione e controllo degli alimenti.

Corso di laurea in Scienze per l'ambiente e la natura

(D.M. 270/2004)
Classe: L-32 Scienze
e tecnologie per
l'ambiente e la natura

DURATA
3 anni

CREDITI
180

SEDE
Udine

ACCESSO
Libero

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Requisiti di legge: possesso di diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo di studio conseguito all'e-

stero e riconosciuto idoneo. È richiesta inoltre un'adeguata preparazione iniziale costituita da conoscenze scientifiche basilari di matematica, fisica, chimica e biologia.

La verifica di tali requisiti avviene attraverso una prova di accesso obbligatoria, che i candidati all'immatricolazione sostengono con l'obiettivo di verificare le proprie attitudini a intraprendere con successo il corso di studi e la propria preparazione iniziale. Le modalità operative di svolgimento della prova, il cui esito non preclude in alcun modo l'immatricolazione al Corso di studio, sono riportate nel Manifesto degli Studi della Facoltà. I risultati della prova possono evidenziare nei candidati carenze disciplinari da colmare attraverso opportuni strumenti didattici.

Ai fini della verifica dei requisiti, le Facoltà di Agraria delle Università di Udine e di Padova riconoscono reciprocamente la prova di accesso sostenuta nell'altra sede.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

È noto che la maggior parte del territorio ha forme di utilizzazione articolate e che la sua gestione riguarda non solo le produ-

zioni primarie, industriali e di servizio, ma anche la salvaguardia di zone a rischio di degrado o inquinamento, il recupero di aree compromesse e il mantenimento di equilibri ecologici talvolta molto complessi.

L'industria dell'ambiente sta quindi diventando un settore chiave delle economie moderne e la domanda di posti di lavoro finalizzati alla gestione dei problemi ambientali appare crescente in tutta l'Unione Europea, sia da parte delle amministrazioni pubbliche che del settore privato.

Il Corso di Laurea in Scienze per l'Ambiente e la Natura intende formare tecnici in grado di svolgere attività lavorative fondate su un'adeguata conoscenza della natura e dell'ambiente e su una serie di competenze e abilità analitiche, unite a capacità di osservazione, di risoluzione di problemi pratici e di relazione interpersonale su base tecnica e linguistica.

Il dottore in Scienze per l'Ambiente e la Natura possiede gli strumenti conoscitivi atti alla percezione della complessità delle relazioni tra gli elementi dell'ecosistema, alla descrizione dei componenti biotici e abiotici e alla comprensione dei processi fondamentali che caratterizzano gli ecosistemi della Terra, finalizzati a fornire un distinto e sistematico approccio multi- e inter-disciplinare ai sistemi ambientali naturali e antropizzati che gli consenta di gestire le relazioni tra società umana e le sue manifestazioni, da una parte, e la natura ed il territorio, dall'altra. La sua formazione gli consente altresì di collegare l'innovazione con il trasferimento delle conoscenze al mondo operativo.

Il Corso di Laurea in Scienze per l'Ambiente e la Natura intende realizzare tali obiettivi attraverso una didattica fortemente basata sul coinvolgimento attivo dello studente, dedicando adeguato spazio alle attività pratico-applicative. Sono funzionali a tale scopo anche la predisposizione da parte degli studenti di brevi relazioni o progetti, così come i rapporti da instaurarsi con le componenti delle realtà operative attraverso lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il dottore in Scienze per l'Ambiente e la Natura accede al mondo del lavoro in settori per i quali sussiste una crescente richiesta di mercato; in particolare si prevede il suo coinvolgimento, con ruoli di supporto e a livelli decisionali intermedi, in:

- attività per il rilevamento, la classificazione, l'analisi, il ripristino e la conservazione di componenti abiotiche e biotiche di ecosistemi naturali e antropizzati
- attività per l'analisi e il monitoraggio di sistemi e processi ambientali ai fini della promozione della qualità dell'ambiente, del risanamento ambientale, dell'uso alternativo di risorse primarie
- attività per la localizzazione, la diagnostica, la tutela e il recupero dei beni ambientali
- attività in parchi, riserve naturali, musei scientifici e centri didattici
- professioni tecniche in enti pubblici o imprese private che conducono indagini e operano per l'analisi e il monitoraggio di sistemi e processi ambientali e curano l'adozione di politiche ambientali interne.

Ai sensi del DPR 5/6/01 n.328 e delle corrispondenze di cui al D.M. 26/7/07, la Laurea in Scienze per l'Ambiente e la Natura rappresenta requisito per l'ammissione all'Esame di Stato il cui superamento consente l'iscrizione ai seguenti albi professionali e all'esercizio delle relative professioni:

- ordine degli architetti, pianificatori, paesaggisti e conservatori, Sezione B - settore pianificazione (titolo di pianificatore junior)
- ordine dei biologi, Sezione B (titolo di biologo junior)

Il corso prepara alle professioni di:

- Architetti, urbanisti e specialisti del recupero e della conservazione del territorio
- Biologi
- Ecologi
- Specialisti della gestione e del controllo nelle imprese private

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea in Scienze per l'Ambiente e la Natura si sviluppa su 3 anni ciascuno dei quali è articolato in due semestri didattici durante i quali è previsto che lo studente segua lezioni, esercitazioni, corsi di laboratorio e un tirocinio pratico-applicativo, quest'ultimo propedeutico alla preparazione di un elaborato per la prova finale, per complessivi 180 CFU.

In particolare lo studente dovrà acquisire 141 CFU seguendo insegnamenti obbligatori, 12 CFU a scelta autonoma, selezionati tra tutti gli insegnamenti attivati presso l'Ateneo e 12 CFU a scelta programmata da individuare in una lista di corsi appositamente attivati. Oltre alle attività formative precedentemente menzionate, lo studente dovrà acquisire 10 CFU svolgendo un tirocinio pratico-applicativo e 5 CFU con la preparazione di un elaborato per la prova finale. Le attività di tirocinio e quelle per la predisposizione della prova finale potranno essere svolte all'interno dell'Università o presso qualificate realtà aziendali e istituzioni italiane e straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni (<http://tirocini.uniud.it/tirocini/public/agraria/index.jsp>)

	INSEGNAMENTO/ATTIVITA FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1°	anno			
	Chimica generale e inorganica	6	CHIM/03	1
	Fisiologia vegetale	6	BIO/04	1
	Matematica e statistica	7	MAT/05	1
	Biologia			
	- Modulo Zoologia	6	BIO/05	1
	- Modulo Genetica	6	BIO/05	2
	Biologia delle piante			
	- Modulo Geobotanica	6	BIO/04	2
	- Modulo Morfologia e tassonomia vegetale	6	BIO/04	2
	Chimica organica	6	CHIM/06	2
	Fisica	6	FIS/01	2

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITA' FORMATIVE

Informatica di base	3	INF/01	-
Prova di lingua inglese	6		

INSEGNAMENTO/ATTIVITA FORMATIVE**2° anno**

INSEGNAMENTO/ATTIVITA FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Ecologia generale (*)	9	BIO/07	1
Meteorologia e idrologia - Modulo Meteorologia e climatologia applicate	6	AGR/02	1
- Modulo Idrologia	6	AGR/08	1
Scienze della terra	9	GEO/07	1
Diritto ambientale	6	IUS/03	2
Economia ed estimo ambientale (°)	8	AGR/01	2
Geologia ambientale	9	GEO/03	2
Insegnamenti a scelta programmata	6		

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA

Microbiologia degli ecosistemi naturali	6	AGR/16	2
---	---	--------	---

INSEGNAMENTO/ATTIVITA FORMATIVE**3° anno**

INSEGNAMENTO/ATTIVITA FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Chimica del suolo e pedologia	8	AGR/13	1
Geomatca	8	AGR/10	1
Selvicoltura e dendrometria	8	AGR/05	1
Insegnamenti a scelta autonoma	12		
Insegnamenti a scelta programmata	6		
Tirocinio	10		
Prova finale	5		

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA	CFU	SSD	SEMESTRE
Biodiversità animale	6	VET/01	1
Tecnica urbanistica (***)	6	ICAR/20	1
Anatomia e biologia delle specie di interesse faunistico venatorio (**)	6	VET/01	2
Chimica e biochimica degli inquinanti	6	AGR/13	2

(*) Comprensivo di 1 CFU di Comunicazione (corso comune di Ateneo)

(°) Comprensivo di 1 CFU di Cultura d'impresa (corso comune di Ateneo)

(**) Attivato dalla Facoltà di Medicina Veterinaria.

(***) Attivato dalla Facoltà di Ingegneria.

Gli esami relativi ai seguenti insegnamenti:

- Informatica di base
- Prova di lingua inglese

non prevedono l'attribuzione di un voto e, quando superati, vengono registrati come "approvato". Pertanto, non concorrono alla definizione della media finale.

Al termine degli studi verrà attribuito un voto di laurea determinato sulla base della media ponderata delle votazioni conseguite negli esami e dal giudizio espresso dalla commissione di laurea.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

La laurea in Scienze per l'Ambiente e la Natura rappresenta requisito preferenziale per l'accesso alla Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio.

**Corsi di laurea
magistrale**

Corso di laurea magistrale in
**Biotecnologie delle piante
 e degli animali (Plant and
 Animal Biotechnology)**

**Interfacoltà tra le Facoltà di Agraria e Medicina
 Veterinaria dell'Università degli Studi di Udine**

(DM 270/2004)

Classe: LM-7 Biotecnologie agrarie

DURATA
2 anni

CREDITI
120

SEDE
Udine

ACCESSO
Libero

Il corso si svolge in lingua inglese.

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO Per essere ammessi al corso di laurea magistrale in Biotecnologie delle piante e degli animali è necessario

possedere uno dei seguenti requisiti curriculari:

- laurea triennale della Classe L-2 Biotecnologie (ex D.M. 270/04) o 1 (ex D.M. 509/99)
- almeno 40 CFU, acquisiti nei settori scientifico-disciplinari indicati nella seguente tabella:

AREE DISCIPLINARI	SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU MINIMI
Discipline biotecnologiche comuni	AGR/07 Genetica agraria BIO/10 Biochimica BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/11 Biologia molecolare BIO/01 Botanica generale BIO/06 Anatomia comparata e citologia VET/01 Anatomia degli animali domestici BIO/05 Zoologia	15

Discipline agrarie e veterinarie	AGR/01 Economia ed estimo rurale	25
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura	
	AGR/13 Chimica agraria	
	AGR/16 Microbiologia agraria	
	BIO/18 Genetica	
	BIO/19 Microbiologia generale	
	VET/05 Microbiologia veterinaria	
	AGR/11 Entomologia generale e applicata	
	AGR/12 Patologia vegetale	
VET/02 Fisiologia veterinaria		
VET/03 Patologia veterinaria		

Le eventuali carenze nel requisito curriculare dovranno essere colmate, prima della verifica della personale preparazione, acquisendo i crediti relativi attraverso l'iscrizione ad altri Corsi di laurea di primo livello oppure con l'iscrizione a insegnamenti singoli. Accertato il possesso dei requisiti curricolari, l'adeguatezza della personale preparazione e l'attitudine dei candidati a intraprendere il corso di laurea magistrale sono verificate da commissioni formate da docenti del corso, mediante valutazione della carriera pregressa ed eventuale prova o colloquio. Sono esonerati da tale prova o colloquio i candidati che abbiano riportato, nell'esame di laurea, una votazione non inferiore a 90/110.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Le biotecnologie rappresentano un campo di indubbia valenza strategica per lo sviluppo e il progresso della società contemporanea, in particolare per una Regione che ha identificato nelle scienze della vita uno dei principali motori di sviluppo e ha conseguentemente realizzato sostanziali investimenti strutturali, concretamente realizzando un ambiente relativamente ampio e fecondo in cui un laureato magistrale in Biotecnologie delle piante e degli animali trova ideale collocazione. Questo corso ha

dunque l'ambizioso progetto di formare quella classe di operatori che dovrà traghettare le biotecnologie dalla attuale ambito ancora pionieristico a quello della produzione diffusa e sarà pertanto rivolto a una cura estrema dei complessivi valori individuali degli studenti per formare la necessaria classe dirigente del settore. Il corso si rivolge dunque a studenti motivati a svolgere nella loro futura attività professionale quel critico e indispensabile ruolo di espressione nel mondo produttivo (nella particolare accezione che riguarda le biotecnologie) di concetti e tecnologie che rappresentano uno degli stadi di più veloce avanzamento scientifico in questo ventennio. Il corso sarà organizzato in modo tale che lo studente possa essere il centro peculiare di una attività specifica dei docenti rivolta non solo al trasferimento dei concetti più avanzati, ma anche e soprattutto a produrre la maturazione culturale che metta lo studente in grado di essere allo stesso modo critico e permeabile alle continue novità e avanzamenti, la cui rapidità nel succedersi caratterizza questo ambito tecnico scientifico. La costruzione di una sensibilità così complessa sarà possibile attraverso l'applicazione di approcci didattici, anche non convenzionali, e lo sviluppo di progetti teorico-pratici in cui le caratteristiche individuali dello studente rappresentino il bene centrale da valorizzare.

Alla fine del percorso formativo, il laureato magistrale in Biotecnologie delle piante e degli animali non soltanto avrà acquisito un'ampia e comprensiva conoscenza delle nozioni inerenti lo specifico ambito scientifico, ma avrà altresì identificato e praticato le peculiari modalità di acquisizione, elaborazione e analisi delle informazioni, sviluppando nel contempo quell'abilità nella sintesi ed esposizione, e nell'elaborazione collettiva, che è indispensabile per il successo in questo specifico ambito disciplinare. Per gli argomenti trattati e per la lingua ufficiale del corso (inglese) la professionalità acquisita sarà di sicura spendibilità non solo in un contesto nazionale, ma anche in quello internazionale che caratterizza questo ambito disciplinare.

Una rilevante specifica caratteristica di questo percorso formati-

vo sarà il continuo stimolo allo sviluppo delle capacità progettuali e organizzative. Sarà centrale nella formazione del laureato magistrale la consapevolezza della necessità di dover valutare situazioni non ovvie e dover proporre soluzioni originali e innovative e, in tale contesto. Il percorso di studio prevede contatti con diverse componenti delle realtà della ricerca internazionale attraverso la partecipazione a seminari, con lo scopo di trasmettere la dimensione sovranazionale dell'ambito professionale nel quale il laureato magistrale dovrà muoversi.

Gli obiettivi formativi saranno raggiunti attraverso attività didattiche comprendenti sia lezioni teoriche, che esercitazioni pratico-applicative e di laboratorio. In particolare, sono previsti insegnamenti caratterizzanti per l'approfondimento delle conoscenze relative al sistema delle produzioni vegetali e animali finalizzati all'applicazione delle biotecnologie in tali aree. Agli studenti verrà richiesto un coinvolgimento personale attraverso la predisposizione e presentazione di brevi relazioni o progetti e la preparazione della tesi di laurea.

Le attività formative saranno integralmente sviluppate in lingua inglese, il corso si colloca quindi in un ambito internazionale allo scopo di allargare il bacino di utenza e di valorizzare le eccellenze presenti in questo settore.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

La figura del laureato Magistrale in Biotecnologie delle piante e degli animali si integra nel quadro delle professionalità emergenti nel nuovo millennio.

In particolare il laureato svolgerà attività:

- di diagnostica molecolare applicata all'agricoltura, per la determinazione di patogeni, contaminanti chimici e genetici;
- di ricerca, a livello nazionale e internazionale, nei campi della biologia vegetale e animale;
- di divulgazione, nei campi della biologia molecolare e biotecnologie;

- imprenditoriali grazie alla maturata capacità di interpretare esigenze sociali o produttive dando vita a iniziative localmente inedite;
- commerciali, in modo autonomo o dipendente.

Il laureato magistrale trova impiego nei distretti biotecnologici, negli istituti di ricerca pubblici e privati, nei laboratori di analisi, negli enti preposti al controllo del rispetto di normative sanitarie e fitosanitarie, commerciali e ambientali, nei laboratori di certificazione, presso i fornitori di servizi biotecnologici, di protocolli e kit diagnostici. Inoltre, rappresentando una figura professionale moderna e complessa capace di individuare, recepire e stimolare interessi potenziali in ambito sociale e produttivo, se ne vede una collocazione nella proposizione di o integrazione in iniziative imprenditoriali o di consulenza all'impresa. Dal punto di vista dello sviluppo professionale, questa figura risulta essere tra i principali destinatari degli investimenti nei settori delle Biotecnologie delle piante e degli animali e delle nanotecnologie che caratterizza una significativa parte della strategia di investimento pubblico nel nuovo millennio.

Ai sensi del DPR 5/6/01 n.328, la Laurea Magistrale in Biotecnologie delle piante e degli animali rappresenta requisito per l'ammissione all'Esame di Stato il cui superamento consente l'iscrizione ai seguenti albi professionali e all'esercizio delle relative professioni: - ordine dei biologi, Sezione A (titolo di Biologo); - ordine dei Dottori agronomi e forestali, Sezione A (titolo di Dottore agronomo e forestale).

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie delle piante e degli animali (Plant and Animal Biotechnology) si articola in due anni, ciascuno dei quali strutturato in 2 semestri durante i quali è previsto che lo studente segua lezioni, esercitazioni e corsi di laboratorio e realizzi un tirocinio e una tesi di laurea sperimentale, oggetto di discussione nella prova finale, per complessivi 120

CFU. In particolare, il corso di laurea magistrale prevede l'acquisizione da parte dello studente di 68 CFU obbligatori, di 18 CFU a scelta programmata (da selezionare fra un pacchetto relativo alle produzioni vegetali e uno alle produzioni animali) e 8 CFU a scelta autonoma. Lo studente dovrà inoltre acquisire 26 CFU per la preparazione della prova finale che dovrà essere redatta secondo le linee di una pubblicazione scientifica e concernente un'attività sperimentale originale, tale attività potrà essere comprensiva anche di un breve tirocinio.

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Biotechnology and genetics legislation	6	IUS/03	1
Biotechnology in animal reproduction	8	VET/10	1
Genome analysis and bioinformatics	6	BIO/18	2
Molecular nutrition of plants and animals			
- <i>Molecular nutrition of plants and animals I</i>	8	AGR/13	2
- <i>Molecular nutrition of plants and animals II</i>	6	AGR/17	2
Plant-pathogen interaction	6	AGR/12	2
Plant biotechnology	8	AGR/07	2
Protein structure and function	6	BIO/04	2

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Animal physiology and welfare	6	VET/02	1
Plant cell physiology and tissue culture	6	BIO/04	1

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
2° anno			
Genetic resources	6	AGR/03	1
Food safety	8	VET/04	2

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Plant breeding			
- <i>Principles of crop breeding</i>	6	AGR/07	1
- <i>Tree genetics and breeding</i>	6	AGR/03	1
Livestock production			
- <i>Livestock production I</i>	6	AGR/18	1
- <i>Livestock production II</i>	6	AGR/19	1
ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE			
Insegnamenti a scelta programmata	18		
Insegnamenti a scelta autonoma	8		
Tirocinio	2		
Prova finale laurea magistrale	24		

Al termine degli studi verrà attribuito un voto di laurea in centodieciimi determinato sulla base della media ponderata delle votazioni conseguite negli esami e dal giudizio espresso dalla commissione di laurea.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

La Laurea Magistrale in Plant and Animal Biotechnology rappresenta un requisito per accedere ai master di II livello e ai dottorati di ricerca attivati presso l'Università degli Studi di Udine, in particolare, al Dottorato di Ricerca in Scienze e Biotecnologie Agrarie, percorso che prevede l'approfondimento e il completamento delle conoscenze scientifiche per esercitare attività di ricerca di alta qualificazione.

Corso di laurea Magistrale in Scienze e tecnologie agrarie

(D.M. 270/2004)
Classe: LM-69
Scienze e
tecnologie agrarie

DURATA
2 anni

CREDITI
120

SEDE
Udine

ACCESSO
Libero

Il Corso comprende 6 insegnamenti obbligatori, 5 da scegliere tra una lista di 16 insegnamenti (a scelta programmata) per un minimo di 34 crediti e altri, a scelta completamente autonoma, per un minimo di 10 crediti.

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. È necessario inoltre essere in possesso dei requisiti curriculari e di una adeguata preparazione personale, come indicato successivamente.

I requisiti curriculari prevedono che l'ammissione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie sia subordinata al possesso di almeno **40** CFU, acquisiti nei settori scientifico-disciplinari indicati nella seguente tabella:

AREA DISCIPLINARIS	SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU MINIMI
Economica, estimativa e giuridica	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario SECS-P/06 Economia applicata SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	6

Produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria BIO/18 Genetica BIO/19 Microbiologia generale	20
Difesa delle piante	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale BIO/05 Zoologia	8
Ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni i idraulico-forestali AGR/09 Meccanica agraria AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ICAR/06 Topografia e cartografia ING-IND/09 Sistemi per l'energia e l'ambiente	6

Le eventuali carenze nel requisito curriculare dovranno essere colmate, prima della verifica della preparazione personale, acquisendo i crediti relativi attraverso l'iscrizione ad altri Corsi di laurea di primo livello oppure con l'iscrizione a insegnamenti singoli. Accertato il possesso dei requisiti curriculari, l'adeguatezza della preparazione personale e l'attitudine dei candidati a intraprendere il corso di laurea magistrale verranno verificate da commissioni, formate da docenti del corso, mediante valutazione della carriera pregressa e con una eventuale prova o colloquio. Le prove o colloqui si svolgeranno secondo un calendario che verrà reso noto dalla Facoltà. Sono esonerati da tale prova o colloquio i candidati che abbiano riportato nell'esame di laurea una votazione non inferiore a 90/110.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il corso è finalizzato a fornire conoscenze di alto livello per il governo, mantenimento e sviluppo di sistemi agricoli destinati a

fornire la produzione primaria (alimenti, fibre, energia, materiali da costruzione). La complessità e l'incertezza intrinseche dei settori agricoli e naturali rendono problematica la loro gestione ottimale, soprattutto se si considerano le dinamiche di lungo periodo (quali quelle ambientali e della sostenibilità).

Il corso si caratterizza per un approccio tipicamente sistemico e interdisciplinare, basato su conoscenze biologiche, ambientali, agronomiche, giuridico - economiche e ingegneristiche.

Il corso si rivolge a studenti in possesso di laurea di primo livello interessati a ottenere una approfondita conoscenza dei sistemi produttivi primari.

La figura professionale formata sarà in grado di sviluppare metodologie innovative da applicare alle problematiche del mondo produttivo agricolo, valutandone i rischi connessi, secondo un'ottica di sostenibilità.

I laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Agrarie acquisiranno quindi, capacità di applicare le proprie conoscenze all'identificazione, formulazione e risoluzione di problemi legati ai vari ambiti dell'agricoltura, anche mettendo a punto nuove metodologie. Sapranno esaminare le possibili soluzioni, sviluppare e applicare in modo autonomo le metodologie più appropriate e disporranno di capacità critiche, di giudizio e decisionali.

Il Corso fornirà inoltre una preparazione adeguata per affrontare livelli successivi di studio nei settori delle coltivazioni erbacee, della frutticoltura e dell'orticoltura, dell'economia, del marketing dei prodotti agricoli e della gestione aziendale (master, dottorato).

Più in particolare, il laureato magistrale del Corso in Scienze e Tecnologie Agrarie avrà:

- conoscenze approfondite sui sistemi agricoli, sulle filiere alimentari e sulle risorse naturali;
- capacità progettuali e di gestione dei sistemi agricoli (convenzionali o biologici) - basate su una solida formazione scientifica - ai diversi livelli di pianta, coltura, azienda e distretto territoriale;

- leadership, capacità decisionali e di lavoro in team multi e interdisciplinari;
- addestramento ad analizzare e innovare processi e prodotti in ambito agricolo, valutandone i rischi e la sostenibilità economica, energetica e ambientale;
- capacità di valutare sistemi agricoli su base aziendale e territoriale, in relazione alle destinazioni d'uso, fornendo indicazioni progettuali basate sulla conoscenza approfondita delle dinamiche del sistema agrario;
- capacità di pianificare a livello territoriale le produzioni destinate all'agro-industria come quelle energetiche, orticole, officinali, frutticole, ecc.;
- capacità di attuare piani di controllo e difesa da attacchi di insetti, malattie delle piante e malerbe infestanti, sia in ambito rurale che urbano;
- competenza nella predisposizione di piani di controllo di artropodi dannosi per l'uomo come zecche, mosche e zanzare, anche in relazione alle dinamiche innescate dai cambiamenti climatici.
- capacità di orientare la qualità delle produzioni e il rispetto dell'ambiente con l'oculato impiego dei fattori produttivi (concimazione, irrigazione, scelte colturali);
- conoscenze legislative e del diritto in ambito agrario, nonché la capacità di condurre perizie estimative accurate relativi a beni e fondi rurali;
- abilità di comunicazione, negoziazione e di insegnamento;
- capacità di impostare esperimenti di campo e di laboratorio, applicando le metodologie statistiche appropriate;
- conoscenza delle biotecnologie in ambito vegetale per la propagazione delle piante, il miglioramento genetico varietale, ecc.;
- conoscenza e capacità di gestione dei rischi associati con le produzioni alimentari (inquinanti, micotossine, OGM);
- capacità di gestire dati aziendali e territoriali con l'uso di strumenti informatici come database e GIS;
- ampia formazione di base e flessibilità intellettuale che ne con-

feriscono capacità di adattamento ai rapidi cambiamenti caratteristici della società odierna;

- possibilità di approfondire l'esperienza in settori agricoli particolari, ottenendo conoscenze specialistiche e pratiche attraverso la scelta dell'argomento per la tesi di laurea.

Gli obiettivi formativi saranno raggiunti attraverso attività didattiche comprendenti sia lezioni teoriche che esercitazioni pratico-applicative. In particolare, sono previsti insegnamenti caratterizzanti che sviluppano e approfondiscono le tematiche del Diritto agrario, dell'Estimo, delle Coltivazioni e della Difesa delle piante. Successivamente, gli studenti potranno affrontare aspetti più specialistici relativi alle produzioni vegetali e/o alle tecniche di gestione. Agli studenti verrà richiesto un coinvolgimento personale attraverso la predisposizione e presentazione di brevi relazioni o progetti e la preparazione della tesi di laurea. Il percorso di studio prevede inoltre contatti con diverse componenti delle realtà operative agricole attraverso la partecipazione a seminari.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie troverà sbocchi professionali in un'ampia gamma di settori direttamente interessati, o collegati, alla produzione primaria, sia nel comparto privato che in quello pubblico. In questo contesto le competenze acquisite renderanno il laureato in grado di:

- gestire aspetti produttivi e organizzativi di aziende agricole;
- svolgere attività di insegnamento, divulgazione e formazione del personale;
- operare nel settore del marketing e della grande distribuzione dei prodotti agricoli;
- operare come tecnico in grado di contribuire alla conversione sostenibile delle produzioni agrarie;
- pianificare le produzioni agricole destinate all'agroindustria;
- svolgere attività di consulenza e comunicazione in aziende private o pubbliche legate alla produzione agricola e/o allo sviluppo;

- ricoprire ruoli in organizzazioni preposte alla certificazione dei prodotti agricoli (DOP, coltivazione biologica, ecc.);
- svolgere attività collegate all'esercizio della libera professione di agronomo.

Il corso prepara alle professioni di

- Agronomi ed assimilati
- Specialisti nei rapporti con il mercato
- Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie e della produzione animale.

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie costituisce il naturale completamento della formazione agraria iniziata con la Laurea in Scienze Agrarie. Comprende 6 insegnamenti obbligatori, 5 insegnamenti da scegliere tra una lista di 16 (definiti "a scelta programmata") per un minimo di 34 crediti e altri, "a scelta autonoma", per un minimo di 10 crediti. Gli studenti scelgono liberamente gli insegnamenti a scelta autonoma tra tutti gli insegnamenti attivati nell'Ateneo di Udine.

Gli insegnamenti possono essere costituiti da un unico modulo tenuto da un docente o da più moduli, impartiti da docenti diversi. Per la preparazione della tesi di laurea sono assegnati 29 crediti. Non è previsto il tirocinio. I crediti vengono acquisiti con il superamento dell'esame relativo a ciascun insegnamento. Ogni esame sostenuto viene valutato in trentesimi.

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Frutticoltura	6	AGR/03	1
Coltivazioni erbacee	6	AGR/02	2
Diritto agrario	6	IUS/03	2
Orticoltura e floricoltura	8	AGR/04	2
Protezione delle piante			
- <i>Modulo Protezione integrata dai fitofagi</i>	6	AGR/11	2
- <i>Modulo Protezione integrata dai patogeni</i>	6	AGR/12	2

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATI	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Marketing ed economia dell'agroindustria			
- <i>Modulo Marketing</i>	4	SECS-P/08	1
- <i>Modulo Economia dell'agroindustria</i>	4	AGR/01	1
Politica agraria e sviluppo rurale	6	AGR/01	1
Piante officinali			
- <i>Modulo Coltivazione delle piante officinali</i>	3	AGR/04	1
- <i>Modulo Preparazioni estrattive di piante officinali</i>	3	AGR/04	1
Metodologia di analisi chimico-agrarie e sicurezza nei laboratori	6	AGR/13	1
Metodologia sperimentale in agricoltura	6	AGR/02	1
Viticultura	4	AGR/03	2
Ergonomia e sicurezza in agricoltura	4	AGR/09	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
2° anno			
Estimo agrario	8	AGR/01	1

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATI	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Economia del paesaggio	6	AGR/01	1
Energie rinnovabili			
- <i>Modulo Colture energetiche</i>	3	AGR/02	1
- <i>Modulo Tecnologia e impiantistica per l'utilizzo delle colture</i>	3	AGR/09	1

- <i>Modulo Reflui degli impianti agro-energetici</i>	2	AGR/13	1
Propagazione delle piante			
- <i>Modulo Riproduzione e tecnologia delle sementi</i>	3	AGR/02	1
- <i>Modulo Tecnica vivaistica</i>	3	AGR03	1
Analisi e pianificazione del territorio agro-forestale	6	AGR/10	1
Chimica agraria applicata			
- <i>Modulo di Chimica agraria applicata I</i>	5	AGR/13	1
- <i>Modulo di Chimica agraria applicata II</i>	3	AGR/13	1
Produzioni biologiche			
- <i>Modulo di Coltivazioni biologiche</i>	4	AGR/02	2
- <i>Modulo di Protezione dalle crittogame</i>	2	AGR/12	2
- <i>Modulo di Protezione dai fitofagi</i>	2	AGR/11	2
Epidemiologia delle fitopatie	4	AGR/12	2
Estimo professionale	4	AGR/01	2
Apicoltura e impollinazione	4	AGR/11	2

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Insegnamenti a scelta programmata	34
Insegnamenti a scelta autonoma	10
Metodologie di comunicazione scientifica	1
Prova finale laurea magistrale	29

Al termine degli studi verrà attribuito un voto di laurea in centodieci esimi determinato sulla base della media ponderata delle votazioni conseguite negli esami e dal giudizio espresso dalla commissione di laurea.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

La Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, oltre all'inserimento nel mondo del lavoro, permette anche la prosecuzione degli studi, costituendo requisito per partecipare ai concorsi per posti di Dottorato di Ricerca. I corsi di Dottorato di Ricerca rappresentano il terzo livello dell'istruzione universitaria, sono di durata triennale e vengono attivati annualmente dai diversi Atenei.

Corso di laurea Magistrale in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli

(D.M. 270/2004)
Classe: LM/69
Scienze e tecnologie
agrarie

Interateneo con le Università degli Studi
di Padova e di Verona

DURATA
2 anni

CREDITI
120

SEDE
Padova (Conegliano
Veneto)/Udine/Verona

ACCESSO
Libero

Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (VEM), D.M. 270/2004, è il risultato della trasformazione della precedente Laurea Specialistica (D.M. 509/1999) di uguale denominazione attivata in collaborazione con le Università di Padova e Verona nell'a.a. 2000/2001.

REQUISITI DI ACCESSO

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. È necessario inoltre essere in possesso dei requisiti curriculari e dell'adeguata preparazione personale come indicato al punto successivo.

Requisiti curriculari: l'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso di un numero minimo di CFU acquisiti in specifici settori scientifico-disciplinari, pari a **50**, come indicato dalla seguente tabella:

AMBITO	SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU MINIMI
Discipline economiche estimative e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	8
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	24
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	6
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/09 Meccanica agraria AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	12

In ogni caso, coloro che hanno conseguito una laurea triennale nella classe 20 ex DM 509/99, nella classe L-25 o nella classe L-26 ex DM 270/2004 relativa al settore vitivinicolo (L. n. 27 del 03/02/2006), sono ammessi al Corso di Laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli, fatto salvo quanto previsto al punto successivo.

Accertato il possesso dei requisiti curriculari, l'adeguatezza della preparazione personale e l'attitudine dei candidati a intraprendere il corso di laurea magistrale verranno verificate da commissioni, formate da docenti del corso, mediante valutazione della carriera pregressa ed un'eventuale prova o colloquio. Le prove o colloqui si svolgeranno secondo un calendario che verrà reso noto dalla Facoltà. Sono esonerati da tale prova o colloquio i candidati che hanno riportato, nell'esame di laurea, una votazione non inferiore a 90/110.

Le eventuali carenze nel requisito curriculare dovranno essere

colmate, prima dell'iscrizione al corso di laurea magistrale, acquisendo i crediti relativi attraverso l'iscrizione ad altri corsi di laurea di primo livello oppure con l'iscrizione a insegnamenti singoli.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il Corso di Laurea Magistrale (LM) in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli (VEM) intende formare laureati in possesso di una solida e approfondita preparazione di livello universitario nei campi dell'economia applicata al settore vitivinicolo, nonché nella viticoltura, enologia e controllo di qualità riferiti alla produzione di uva, alla sua trasformazione e alla commercializzazione del prodotto finito. Il percorso formativo, infatti, prevede di ampliare e sviluppare conoscenze e abilità di livello superiore spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro.

Le aree disciplinari nelle quali il Corso di LM opera riguardano la filiera vitivinicola, con particolare attenzione alla coltivazione della vite, alla produzione di uva, alla sua trasformazione in vino, al controllo di qualità e alla gestione economica globale della filiera stessa. Pertanto, il laureato magistrale in VEM dovrà:

- possedere approfondite conoscenze delle materie professionalizzate, rivolte soprattutto agli aspetti innovativi;
- possedere una solida conoscenza nei settori delle materie agronomiche, genetiche, delle produzioni e della difesa delle colture;
- avere la capacità di conoscere e gestire le componenti biotiche (animali, vegetali, microrganismi) e abiotiche (atmosfera, idrosfera, litosfera) dell'agroecosistema, nonché quelle connesse ai processi di trasformazione delle materie prime;
- avere la capacità di progettare e gestire tutti gli aspetti relativi alla produzione e alla trasformazione delle materie prime del settore vitivinicolo, anche a livello di territorio;
- conoscere gli aspetti economici propri del settore vitivinicolo, in particolare a livello di comprensorio, ma in generale anche di quelli del settore agro-alimentare;

- possedere conoscenze e competenze avanzate di laboratorio nei settori agrario e microbiologico, in particolare nell'analisi dei prodotti viticolo-enologici, di matrici biologiche e di terreni agrari;
- conoscere il metodo scientifico d'indagine ed essere in grado di collaborare nel settore della ricerca, per giungere alla soluzione di problemi complessi del settore vitivinicolo;
- essere capace di valutare l'impatto ambientale dell'attività sia viticola che enologica anche a livello territoriale;
- avere la capacità di recepire e gestire i processi innovativi e di trasferirli rapidamente al settore produttivo;
- conoscere gli aspetti gestionali e giuridico-economici del settore, inclusa la capacità di inquadrarli a livello nazionale e internazionale;
- possedere gli strumenti cognitivi per la formazione e l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche in nuovi campi.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Corso di LM interateneo in VEM è basato sulla cooperazione didattica e scientifica fra tre Atenei (Udine, Padova e Verona) ubicati nel Triveneto, in realtà produttive molto variegiate, comunque di primo piano nel settore vitivinicolo non solo in ambito nazionale ma anche internazionale. La Segreteria unica viene attivata presso l'Università di Udine.

Le lezioni del primo anno vengono svolte nella sede di Conegliano Veneto (TV) dell'Ateneo patavino; quelle del secondo anno hanno luogo a Udine o Verona.

Il Corso di studio prevede le seguenti attività formative:

- a) attività caratterizzanti - sono finalizzate all'acquisizione e all'approfondimento di conoscenze e competenze avanzate inerenti l'agroecosistema vigneto, la genetica e la fisiologia della vite, la difesa della vite, la tecnologie relative alla trasformazione dell'uva e di derivati, il controllo di qualità dei prodotti vitivinicoli, la gestione e il marketing del comparto

vitivinicolo, con particolare riguardo all'analisi e al superamento dei punti critici della filiera vitivinicola a livello aziendale e territoriale;

- b) attività affini o integrative - sono finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze avanzate inerenti, fra l'altro, la metodologia sperimentale e una seconda lingua internazionale o l'approfondimento della lingua inglese. Inoltre, in queste attività sono compresi contenuti culturali afferenti a settori scientifico-disciplinari inclusi in quelli caratterizzanti che, in questo Corso di studi, assumono una configurazione di completamento, piuttosto che di caratterizzazione della figura del laureato magistrale.

Nell'ambito di queste attività sarà consentito allo studente di percorrere ambiti di approfondimento a seconda dei propri interessi di conoscenza e professionali;

- c) attività a scelta libera dello studente (ai sensi dell'art. 10 del D.M 270/04);
- d) attività relative all'elaborazione della prova finale - si prevede la discussione dell'elaborato di fronte a una Commissione di docenti.

La LM VEM interateneo Udine - Padova - Verona partecipa al consorzio internazionale EMaVE-Vinifera per il rilascio del European Master in Viticulture and Enology, assieme ad altri cinque partner (SupAgro Montpellier, Francia, coordinatore; Hochschule Rhein Main, Geisenheim, Germania; Universidad Politecnica de Madrid, Spagna; Universidade Politecnica Lisboa, Portogallo; Consorzio interateneo per la laurea magistrale in Scienze viticole ed enologiche, Università di Torino, Milano, Palermo, Sassari, Foggia). Le lezioni del primo anno di questo Master internazionale si svolgono in lingua inglese a Montpellier con il contributo di docenti dei vari partner; al secondo anno gli studenti si trasferiscono presso uno dei corsi di laurea magistrale degli altri partner per completare il biennio formativo. Gli studenti, sia provenienti da paesi extra-UE che dall'Unione Europea possono richiedere una borsa di studio Erasmus Mundus rila-

sciata dalla Commissione Europea a favore di tale iniziativa didattica; tale borsa di studio sarà disponibile per gli anni accademici del quinquennio 2010/11 - 2014/15. All'interno del Consorzio EMaVE-Vinifera esiste inoltre la possibilità di ottenere il doppio titolo di laurea magistrale in Viticoltura ed Enologia frequentando il primo anno presso l'Università di Udine, Padova e Verona e il secondo anno presso una delle altre Università partner.

Le attività collegate alla preparazione dell'elaborato finale possono essere svolte in ciascuna delle sedi consorziate, a scelta dello studente, o presso una delle sedi straniere con le quali sono in atto convenzioni. Numerosi accordi Erasmus con diversi Atenei europei permettono come in parte già detto agli studenti della LM in VEM di seguire corsi in altre nazioni viticole significative (es. Francia, Germania, Spagna, Portogallo, Ungheria, Austria, Slovenia, Croazia, Canada).

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il laureato magistrale in VEM trova uno spazio non trascurabile nel mondo del lavoro nel settore viticolo ed enologico a livelli decisionali superiori, con ruolo di tipo dirigenziale o di consulenza. In particolare se ne prevede l'impiego nelle seguenti attività:

- la direzione, nonché la consulenza, in aziende vitivinicole di dimensione significativa, nell'ambito della produzione e trasformazione dell'uva e di altri derivati, dell'affinamento, dell'imbottigliamento, della conservazione e commercializzazione dei vini e di altri prodotti collegati;
- la direzione o l'espletamento di incarichi a livello superiore in Enti, Associazioni e Consorzi nel settore vitivinicolo;
- l'analisi, il controllo, la certificazione e la promozione dei prodotti vitivinicoli sia in Enti privati che pubblici;
- la collaborazione nella realizzazione e nella gestione di progetti di ricerca di base ed applicata nei settori delle produzioni viticole, della trasformazione enologica, dell'impiantistica e delle attrezzature enologiche, nonché nella gestione efficace degli aspetti di mercato.

Ai sensi del DPR 05/06/01 n. 328, e delle corrispondenze di cui al DM 26/07/07 n. 386, la LM in VEM costituisce il requisito per l'ammissione all'Esame di Stato; il superamento dell'esame consente l'iscrizione all'Albo professionale dei dottori agronomi e dottori forestali, nella "Sezione A - agronomo e forestale" e all'esercizio della relativa professione.

Il corso prepara alle professioni di

- Direttori di aziende private nell'agricoltura, nelle foreste, nella caccia e nella pesca
- Agronomi ed assimilati
- Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi
- Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie e della produzione animale.

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli costituisce il naturale completamento della formazione iniziata con la Laurea in Viticoltura ed Enologia. Gli insegnamenti offerti al primo anno sono tutti obbligatori, mentre al secondo anno, per soddisfare i CFU previsti come "scelta programmata", vengono proposti tre "orientamenti" ciascuno da 20 CFU: orientamento "Ricerca e sviluppo in enologia", "Ricerca e sviluppo in viticoltura" e "Marketing in vitivinicoltura". Sono previsti ulteriori 8 CFU come insegnamenti "a scelta autonoma", per i quali gli studenti possono scegliere liberamente tra tutti gli insegnamenti attivati nell'Ateneo di Udine. Gli insegnamenti possono essere monodisciplinari con un unico docente oppure possono essere costituiti da più moduli, impartiti da docenti diversi. Per la preparazione della tesi di laurea e per lo svolgimento del tirocinio sono assegnati rispettivamente 20 CFU e 8 CFU (corrispondenti a 500 r 200 ore lavorative, rispettivamente). I crediti vengono acquisiti con il superamento dell'esame relativo a ciascun insegnamento. Ogni esame sostenuto viene valutato in trentesimi.

Alcuni corsi dell'orientamento "Ricerca e sviluppo in enologia" e dell'orientamento "Ricerca e sviluppo in viticoltura" potranno essere impartiti in lingua inglese.

DIDATTICA SVOLTA A CONEGLIANO VENETO (TV)

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Economia e politica vitivinicola			
- Modulo <i>Tipologia d'impresa nel sistema vitivinicolo</i>	3	AGR/01	1
- Modulo <i>Politica economica del settore vitivinicolo</i>	3	AGR/01	1
- Modulo <i>Elementi di strategia aziendale</i>	3	SECS-P/07	1
Gestione del paesaggio e delle avversità della vite a livello territoriale			
- Modulo <i>Paesaggio vitivinicolo</i>	4	AGR/09	*
- Modulo <i>Controllo dei patogeni</i>	3	AGR/12	*
- Modulo <i>Controllo dei fitofagi</i>	3	AGR/11	*
Progettazione e sviluppo in enologia			
- Modulo <i>Progettazione nell'ambito enologico</i>	5	AGR/15	1
- Modulo <i>Profili vitivinicoli</i>	4	AGR/15	1
Approfondimenti sui componenti del vino e dei derivati della filiera vitivinicola			
- Modulo <i>Costituenti del vino: approfondimenti chimici</i>	3	AGR/15	2
- Modulo <i>Costituenti del vino: caratteristiche e funzionalità dei componenti macromolecolari</i>	3	AGR/15	2
- Modulo <i>Tecnologia dei derivati della filiera vitivinicola</i>	3	AGR/15	2
Fisiologia della vite 1			
- Modulo <i>Fisiologia della maturazione</i>	3	AGR/03	*
- Modulo <i>Analisi genomica</i>	3	AGR/07	*
- Modulo <i>Fattori ambientali e metabolismo secondario</i>	3	AGR/03	*
Valorizzazione economica dei prodotti vitivinicoli			

- Modulo Ricerche di mercato dei prodotti vitivinicoli	4	AGR/01	2
- Modulo Mercati internazionali dei prodotti vitivinicoli	5	AGR/01	2
Statistica metodologica e piani sperimentali	5	SECS-S/01	2

* Semestre da definire

Entro il 31 marzo del 1° anno di corso lo studente dovrà scegliere come intende sviluppare il 2° anno, decidendo quali seguire tra gli orientamenti a scelta programmata offerti dal Corso di Laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli (orientamenti: Ricerca e sviluppo in enologia, Ricerca e sviluppo in viticoltura, Marketing in vitivinicoltura), quali seguire tra gli insegnamenti a scelta autonoma o presentando all'approvazione del Consiglio di Corso di Laurea un piano di studi individuale che prevede l'acquisizione di crediti in altre sedi universitarie convenzionate, italiane od estere (comunitarie ed extra-comunitarie).

**DIDATTICA SVOLTA A UDINE, VERONA O ALTRA SEDE,
A SCELTA DELLO STUDENTE**

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
2° anno			
Insegnamenti a scelta autonoma	8		
Insegnamenti a scelta programmata	20		
Tirocinio	8		
Ulteriori conoscenze linguistiche	4		
Prova finale laurea magistrale	20		

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATI CFU S.S.D. SEMESTRE

**Orientamento Ricerca e sviluppo in enologia
(didattica svolta a Udine)**

Approfondimenti biotecnologici per la tecnica enologica			
- Modulo Tecniche biomolecolari per l'identificazione dei microrganismi	3	AGR/16	1-2
- Modulo Gestione e miglioramento delle fermentazioni microbiche	3	AGR/16	1-2
- Modulo Fisiologia post-raccolta dell'uva e processi non convenzionali in enologia	4	AGR/15	1-2
Tecniche di separazione, stabilizzazione e confezionamento in enologia			
- Modulo Tecnologie di stabilizzazione in enologia	4	AGR/15	1-2
- Modulo Condizionamento e confezionamento in enologia	3	AGR/15	1-2
- Modulo Processi di separazione in enologia	3	AGR/15	1-2

**Orientamento Ricerca e sviluppo in viticoltura
(didattica svolta a Udine)**

Fisiologia della vite 2			
- Modulo Fisiologia cellulare	3	BIO/04	1-2
- Modulo Temi di fisiologia applicata	4	AGR/03	1-2
- Modulo Temi di genomica	3	AGR/03	1-2
Tecniche agronomiche e territorio			
- Modulo Gestione del suolo e dell'irrigazione	3	AGR/02	1-2
- Modulo Meccanizzazione del vigneto e qualità	4	AGR/09	1-2
- Modulo Fertilizzanti e nutrizione della vite	3	AGR/13	1-2

Orientamento Marketing in vitivinicoltura (didattica svolta a Verona)

Marketing e comunicazione del vino			
- Modulo Strumenti avanzati di marketing e comunicazione	5 SECS-P/08	1-2	
- Modulo Nuovi strumenti di marketing dei prodotti vitivinicoli	5 AGR/01	1-2	
Strumenti di gestione dell'impresa vitivinicola			
- Modulo Analisi di bilancio e pianificazione aziendale	5 SECS-P/07	1-2	
- Modulo Investimenti ed estimo vitivinicolo	5 AGR/01	1-2	

Al termine degli studi verrà attribuito un voto di laurea in centodieciimi determinato sulla base della media ponderata delle votazioni conseguite negli esami e dal giudizio espresso dalla commissione di laurea.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

Lo studente che ha conseguito il titolo di laurea magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli ha la possibilità di accedere ad un corso di dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti o in Scienze e Biotecnologie Agrarie o in Economia e marketing dell'industria agroalimentare e affini finalizzati a sviluppare competenze avanzate, indispensabili per coloro che intendono intraprendere un'attività professionale di ricerca, di base e applicata, sia in enti pubblici che privati.

Corso di laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari

(D.M. 270/2004)
Classe: LM-70
Scienze e tecnologie
alimentari

DURATA
2 anni

CREDITI
120

SEDE
Udine

ACCESSO:
libero

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al Corso di Laurea Magistrale non prevede ulteriori specifici requisiti curriculari. Ai fini dell'accesso al Corso di Laurea Magistrale e del regolare progresso negli studi, è però necessario possedere una solida formazione scientifica incentrata, in particolare, sulle conoscenze/competenze che costituiscono il profilo culturale del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari o denominazioni assimilabili (classe L-26 ex D.M. 270/2004, classe 20 ex D.M. 509/1999 o vecchio ordinamento):

- conoscenza delle principali reazioni chimiche, biochimiche e fisiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti;
- conoscenza dei principali processi di trasformazione e conservazione degli alimenti e delle interazioni tra processo produttivo, sicurezza e qualità degli alimenti;
- possesso di strumenti logici e cognitivi per comprendere il significato e le implicazioni delle principali operazioni e processi della tecnologia alimentare;

- conoscenza ed abilità nell'uso consapevole di tecniche analitiche per la caratterizzazione della sicurezza, qualità e tipicità degli alimenti;
- conoscenza delle principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi;
- conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme in campo alimentare;
- comprensione di concetti e metodi della qualità nelle imprese alimentari.

L'adeguatezza della preparazione personale dello studente in particolare sulle tematiche sopra elencate e l'attitudine dei candidati ad intraprendere il Corso di Laurea Magistrale verranno verificate da una commissione formata da almeno tre docenti del Corso di Laurea Magistrale, mediante valutazione della carriera pregressa e una prova o colloquio. Sono esonerati da tale prova o colloquio i candidati in possesso di un titolo di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari o denominazioni assimilabili che abbiano riportato nell'esame di Laurea una votazione non inferiore a 90/110.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propone di fornire conoscenze avanzate ed interdisciplinari finalizzate a formare figure professionali atte allo svolgimento di attività complesse di gestione, coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare. Nello specifico il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge attività di pianificazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nell'ambito dell'intera filiera produttiva, dalla produzione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande alla loro somministrazione. Obiettivo fondamentale della sua attività è la gestione di funzioni professionali finalizzate a garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza e la qualità degli alimenti, perseguendo approcci atti ad ottenere un costante

miglioramento delle produzioni che tengano in considerazione anche aspetti economici e di marketing, di sostenibilità e di eco-compatibilità. Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è quindi in grado di recepire, proporre e gestire le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore. L'attività del Laureato Magistrale si svolge prevalentemente nelle industrie alimentari ed in tutte le aziende che integrano la filiera alimentare, dalla produzione e conservazione alla distribuzione, ivi incluse quelle della Grande Distribuzione Organizzata, gli enti pubblici e privati dedicati ad attività di pianificazione, analisi, controllo e certificazione, nonché quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, gli enti di formazione, studi professionali e quelli in cui si esercita la libera professione.

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine presenta una preparazione avanzata ed interdisciplinare con spiccate caratteristiche di trasversalità che gli consentono di affrontare e gestire le diverse problematiche connesse alle produzioni alimentari, con particolare riguardo alle seguenti problematiche: a) sviluppo di nuovi prodotti, b) gestione ed ottimizzazione dei processi produttivi, c) controllo e salvaguardia della sicurezza e dei requisiti di qualità degli alimenti, d) pianificazione di piani di assicurazione della qualità e di certificazione, e) tutela e valorizzazione delle produzioni tradizionali e tipiche, f) distribuzione e gestione della ristorazione collettiva.

La formazione acquisita consentirà inoltre al laureato magistrale di proseguire il suo percorso formativo mediante un Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti o aree affini.

I contenuti dei corsi sono articolati in modo da valorizzare le eccellenze di alcuni settori di ricerca peculiari della Facoltà e dell'Ateneo di Udine e favorire una forte integrazione con il territorio ivi incluse le aree transfrontaliere. Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine infatti costituisce una risorsa unica nel suo genere sia a livello regionale che nelle aree confinanti di Austria e Slovenia. Tra i settori di ricerca di eccellenza considerati strategici per la didattica

nel corso di laurea magistrale si annoverano quelli inerenti il settore delle tecnologie alimentari, le cui competenze spaziano dalle problematiche di stabilità e qualità degli alimenti allo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi processi, e quello analitico, prevalentemente focalizzato alla gestione di problematiche emergenti di sicurezza e qualità e allo sviluppo di tecniche analitiche avanzate per la valutazione della purezza e qualità degli alimenti e per il dosaggio di contaminanti chimici e biologici.

Nel corso di Laurea magistrale sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati. Lo studente deve acquisire 8 CFU a scelta autonoma scegliendo qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Udine purché riconosciuto coerente con il percorso formativo da parte del Consiglio dei Docenti del corso di Laurea. Il corso di laurea prevede inoltre lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato da presentare e discutere in sede di prova finale per il conseguimento del titolo. La tesi di laurea magistrale è un elaborato scritto, in lingua italiana o inglese, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, redatto dallo studente sotto la supervisione di un docente relatore e concernente un'attività di ricerca scientifica originale svolta su tematiche inerenti le scienze degli alimenti.

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è articolato in due curricula:

a) curriculum in Scienze e Tecnologie Alimentari: è finalizzato a fornire competenze avanzate e capacità professionali che consentano di coordinare, gestire e ottimizzare le attività connesse a progettazione, produzione e conservazione di alimenti rispondenti a specifiche esigenze di sicurezza e qualità. In particolare, gli insegnamenti e le attività formative curriculari forniscono conoscenze approfondite sui processi tecnologici e biotecnologici, anche innovativi, di formulazione, trasformazione e risanamento degli alimenti. Inoltre, vengono illustrati ed esplicitati aspetti relativi l'esercizio di funzioni aziendali, quali ricerca e sviluppo e gestione dei sistemi di qualità. L'attività didattica com-

prende inoltre l'analisi e l'interpretazione di casi studio esemplificativi di realtà aziendali.

b) curriculum in Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari: è finalizzato a fornire competenze riguardanti la progettazione, sviluppo e messa in opera di protocolli analitici di controllo di purezza, qualità e sicurezza degli alimenti. In particolare, gli insegnamenti e le attività formative curriculari forniscono conoscenze approfondite relative a tecniche analitiche sia microbiologiche che chimiche, propedeutiche alla capacità di progettare e sviluppare approcci analitici evoluti, nonché di interpretarne i risultati per giungere a gestire momenti decisionali a livello aziendale, ad esempio nello sviluppo di capitolati o nell'ambito delle attività di organi di controllo ufficiali.

Il corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari rappresenta il requisito indispensabile per l'ammissione all'Esame di Stato il cui superamento consente l'iscrizione all'albo professionale di Tecnologo Alimentare.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Gli sbocchi professionali più pertinenti per il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari sono quelli indicati come professioni specialistiche nelle scienze della salute, della vita, ed assimilati.

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari troverà specifica collocazione in aziende, laboratori ed altre realtà produttive ed enti che prevedano le seguenti funzioni:

- Progettazione e sviluppo di nuovi prodotti.
- Progettazione e sviluppo di nuovi processi.
- Gestione degli impianti di produzione e dei sistemi di controllo e regolazione dei processi
- Predisposizione di piani di autocontrollo e di valutazione del rischio
- Sviluppo e/o progettazione di procedure di assicurazione di qualità e certificazione di prodotto e processo
- Sviluppo di metodi e procedure per la caratterizzazione chimica, fisica, biochimica e microbiologica degli alimenti.

- Sviluppo di metodiche analitiche non convenzionali ed innovative per il controllo e gestione della sicurezza e dei requisiti di qualità delle produzioni alimentari.
- Gestione di laboratori di controllo anche in relazione a problemi di armonizzazione delle norme e di quanto previsto dalla libera circolazione delle merci

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si articola in due anni, ciascuno dei quali strutturato in 2 semestri durante i quali è previsto che lo studente segua lezioni, esercitazioni e corsi di laboratorio e realizzi una tesi di laurea sperimentale, oggetto di discussione nella prova finale, per complessivi 120 CFU. Il corso di laurea magistrale, dopo un iniziale percorso comune di 42 CFU, si articola in due curricula, in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari.

Lo studente dovrà acquisire 84 CFU seguendo insegnamenti obbligatori, parte comuni e parte curriculari, 8 CFU a scelta libera e 8 CFU a scelta programmata effettuata nell'ambito dei corsi appositamente attivati e riportati di seguito. Lo studente potrà inoltre scegliere come corsi a scelta programmata e a scelta libera anche quelli dell'altro curriculum Oltre ai CFU precedentemente menzionati, lo studente dovrà acquisire 20 CFU svolgendo un periodo di internato presso una struttura universitaria finalizzato alla realizzazione di una tesi di laurea che dovrà essere redatta secondo le linee di una pubblicazione scientifica e concernente un'attività sperimentale originale. Il periodo di internato potrà essere svolto inoltre presso qualificate realtà aziendali o presso istituzioni italiane e straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni. La valutazione del lavoro sperimentale e della qualità dell'elaborato verrà attuata da una commissione di pre-valutazione composta da tre docenti del corso di laurea e successivamente dalla commissione di laurea.

Curriculum SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE		CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno				
Microbiologia e sicurezza degli alimenti				
- Modulo Analisi microbiologica degli alimenti	5	AGR/16	1	
- Modulo Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti	5	VET/04	1	
Principi di scienza dei materiali alimentari				
- Modulo Struttura e proprietà fisiche degli alimenti	4	AGR/15	1	
- Modulo Proprietà meccaniche degli alimenti	4	AGR/15	2	
Statistica e analisi sensoriale degli alimenti				
- Modulo Statistica applicata agli alimenti	6	SECS-S/01	1	
- Modulo Analisi sensoriale	4	AGR/15	2	
Tecnologia alimentare I				
- Modulo Processi della tecnologia alimentare	5	AGR/15	1	
- Modulo Metodi previsionali per la stima della shelf-life	3	AGR/15	2	
Tecnologia alimentare II				
- Modulo Complementi di fisica tecnica	4	ING-IND/10	1	
- Modulo Tecnologie alimentari non convenzionali	4	AGR/15	2	
Analisi chimica e principi di formulazione degli alimenti				
- Modulo Principi di formulazione	4	AGR/15	2	
- Modulo Analisi chimica degli alimenti	4	CHIM/10	2	
Economia e certificazione				
- Modulo Qualità e certificazione	4	CHIM/10	2	
- Modulo Economia e marketing	4	AGR/01	2	
Nutrizione e alimentazione				
	6	BIO/10	2	

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE **CFU** **S.S.D.** **SEMESTRE****2° anno**

Processi biotecnologici applicati agli alimenti

- Modulo <i>Microbiologia applicata alla produzione</i>	4	AGR/16	1
- Modulo <i>Enzimologia</i>	4	BIO/10	1

Ricerca, sviluppo e gestione di sistemi di qualità aziendali

- Modulo <i>Strategie di ricerca e sviluppo</i>	3	AGR/15	1
- Modulo <i>Progettazione e gestione di sistemi di qualità aziendali</i>	3	AGR/15	1

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Inglese	4		
Insegnamenti a scelta autonoma	8		
Insegnamenti a scelta programmata	8		
Prova finale laurea magistrale	20		

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE **CFU** **S.S.D.** **SEMESTRE****Insegnamenti a scelta programmata per il curriculum Scienze e Tecnologie Alimentari:**

Additivi, alimenti dietetici e integratori alimentari

- Modulo <i>Proprietà e analisi degli additivi alimentari</i>	4	AGR/15	2
- Modulo <i>Alimenti dietetici e integratori: aspetti bionutrizionali</i>	2	MED/42	2
- Modulo <i>Alimenti dietetici e integratori: aspetti chimici e normativi</i>	2	CHIM/10	1

Complementi di biologia vegetale

- Modulo <i>Biotecnologie vegetali</i>	4	BIO/04	2
- Modulo <i>Tossine algali</i>	1	BIO/01	2
- Modulo <i>Biochimica degli alimenti di origine vegetale</i>	3	BIO/04	1

Produzione e controllo di alimenti funzionali e di origine animale

- Modulo <i>Biotecnologie alimentari</i>	4	AGR/15	2
--	---	--------	---

- Modulo *Tecniche Radio-Immuno-Assay (R.I.A.)* 1 VET/02 1

- Modulo *Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali* 4 AGR/16 1

Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti II

- Modulo *Analisi degli aromi mediante sensori* 2 CHIM/01 2

- Modulo *Chimica bioinorganica* 2 CHIM/03 1

- Modulo *Tecniche spettroscopiche avanzate* 4 CHIM/02 1

Complementi di chimica degli alimenti e dei polimeri

- Modulo *Complementi di chimica degli alimenti* 4 AGR/15 1

- Modulo *Chimica dei polimeri* 3 CHIM/06 1

Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti I

- Modulo *Chimica analitica strumentale avanzata* 4 CHIM/01 1

- Modulo *Spettrometria di massa applicata agli alimenti* 3 CHIM/06 1

Analisi chimica degli alimenti e dei contaminanti

- Modulo *Analisi chimica degli alimenti I* 3 CHIM/10 1

- Modulo *Analisi chimica degli alimenti II e analisi dei contaminanti* 5 CHIM/10 2

Preparazione del campione ed esercitazioni di analisi chimica degli alimenti

- Modulo *Tecniche di preparazione del campione* 4 CHIM/10 1

- Modulo *Esercitazioni di analisi chimica degli alimenti* 4 CHIM/10 2

Biochimica e tecniche biomolecolari applicate alla valutazione degli alimenti

- Modulo *Biochimica applicata alla valutazione degli alimenti* 4 BIO/10 1

- Modulo *Tecniche biomolecolari applicate alla microbiologia degli alimenti* 4 AGR/16 2

Curriculum CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Microbiologia e sicurezza degli alimenti - <i>Modulo Analisi microbiologica degli alimenti</i>	5	AGR/16	1
- <i>Modulo Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti</i>	5	VET/04	1
Analisi chimica degli alimenti e dei contaminanti - <i>Modulo Analisi chimica degli alimenti I</i> - <i>Modulo Analisi chimica degli alimenti II e analisi dei contaminanti</i>	3 5	CHIM/10 CHIM/10	1 2
Biochimica e tecniche biomolecolari applicate alla valutazione degli alimenti - <i>Modulo Biochimica applicata alla valutazione degli alimenti</i> - <i>Modulo Tecniche biomolecolari applicate alla microbiologia degli alimenti</i>	4 4	BIO/10 AGR/16	1 2
Nutrizione e alimentazione	6	BIO/10	2
Preparazione del campione ed esercitazioni di analisi chimica degli alimenti - <i>Modulo Tecniche di preparazione del campione</i> - <i>Modulo Esercitazioni di analisi chimica degli alimenti</i>	4 4	CHIM/10 CHIM/10	1 2
Statistica e analisi sensoriale degli alimenti - <i>Modulo Statistica applicata agli alimenti</i> - <i>Modulo Analisi sensoriale</i>	6 4	SECS-S/01 AGR/15	1 2
Tecnologia alimentare I - <i>Modulo Processi della tecnologia alimentare</i> - <i>Modulo Metodi previsionali per la stima della shelf-life</i>	5 3	AGR/15 AGR/15	1 2
Economia e certificazione - <i>Modulo Qualità e certificazione</i> - <i>Modulo Economia e marketing</i>	4 4	CHIM/10 AGR/01	2 2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE CFU S.S.D. SEMESTRE**2° anno**

Complementi di chimica degli alimenti e dei polimeri - <i>Modulo Complementi di chimica degli alimenti</i> - <i>Modulo Chimica dei polimeri</i>	4 3	AGR/15 CHIM/06	1 1
Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti I - <i>Modulo Chimica analitica strumentale avanzata</i> - <i>Modulo Spettrometria di massa applicata agli alimenti</i>	4 3	CHIM/01 CHIM/06	1 1

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Inglese	4		
Insegnamenti a scelta autonoma	8	-	
Insegnamenti a scelta programmata	8	-	
Prova finale laurea magistrale	20	-	

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE CFU S.S.D. SEMESTRE**Insegnamenti a scelta programmata per il curriculum Controllo e Gestione della Qualità nei Prodotti Alimentari:**

Additivi, alimenti dietetici e integratori alimentari - <i>Modulo Proprietà e analisi degli additivi alimentari</i> - <i>Modulo Alimenti dietetici e integratori: aspetti bionutrizionali</i> - <i>Modulo Alimenti dietetici e integratori: aspetti chimici e normativi</i>	4 2 2	AGR/15 MED/42 CHIM/10	2 2 1
Complementi di biologia vegetale - <i>Modulo Biotecnologie vegetali</i> - <i>Modulo Tossine algali</i> - <i>Modulo Biochimica degli alimenti di origine vegetale</i>	4 1 3	BIO/04 BIO/01 BIO/04	2 2 1

Produzione e controllo di alimenti funzionali e di origine animale			
- Modulo <i>Biotecnologie alimentari</i>	4	AGR/15	2
- Modulo <i>Tecniche Radio-Immuno-Assay (R.I.A.)</i>	1	VET/02	1
- Modulo <i>Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali</i>	4	AGR/16	1
Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti II			
- Modulo <i>Analisi degli aromi mediante sensori</i>	2	CHIM/01	2
- Modulo <i>Chimica bioinorganica</i>	2	CHIM/03	1
- Modulo <i>Tecniche spettroscopiche avanzate</i>	4	CHIM/02	1
Ricerca, sviluppo e gestione di sistemi di qualità aziendali			
- Modulo <i>Strategie di ricerca e sviluppo</i>	3	AGR/15	1
- Modulo <i>Progettazione e gestione di sistemi di qualità aziendali</i>	3	AGR/15	1
Principi di scienza dei materiali alimentari			
- Modulo <i>Struttura e proprietà fisiche degli alimenti</i>	4	AGR/15	1
- Modulo <i>Proprietà meccaniche degli alimenti</i>	4	AGR/15	2
Processi biotecnologici applicati agli alimenti			
- Modulo <i>Microbiologia applicata alla produzione</i>	4	AGR/16	1
- Modulo <i>Enzimologia</i>	4	BIO/10	1
Tecnologia alimentare II			
- Modulo <i>Complementi di fisica tecnica</i>	4	ING-IND/10	1
- Modulo <i>Tecnologie alimentari non convenzionali</i>	4	AGR/15	2

L'esame relativo all'insegnamento della lingua inglese non prevede l'attribuzione di un voto e, quando superato, viene registrato come "approvato". Pertanto, non concorre alla definizione della media finale. Anche gli esami a scelta libera vengono registrati come "approvato" e non concorrono alla definizione della

media finale, a meno che non rientrino tra quelli previsti per la scelta programmata.

Al termine degli studi verrà attribuito un voto di laurea in centodiecesimi determinato sulla base della media ponderata delle votazioni conseguite negli esami e dal giudizio espresso dalla commissione di laurea.

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

Lo studente che ha conseguito il titolo di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ha la possibilità di accedere ad un corso di dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti e aree affini finalizzato a sviluppare competenze avanzate, indispensabili per coloro che intendono intraprendere un'attività professionale di ricerca, di base e applicata, sia in enti pubblici che privati.

Corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio

D.M. 270/2004
Classe: LM-75 Scienze e
tecnologie per
l'ambiente e il territorio

Interateneo con l'Università degli Studi di Trieste -
Facoltà di Scienze MM.FF.NN.

DURATA
2 anni

CREDITI
120

SEDE
Udine

ACCESSO
Libero

A partire dall'anno accademico 2010-2011 è attivato congiuntamente dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Udine e dalla Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali dell'Università di Trieste il corso di Laurea Magistrale Interateneo in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio (STAT), con sede amministrativa presso l'Università di Udine.

Il corso di laurea prevede due curricula denominati *Gestione del Territorio e Analisi e Controllo Ambientale* in cui vengono approfonditi rispettivamente argomenti legati alla gestione del territorio e all'analisi e al monitoraggio ambientale. I due curricula prevedono un primo anno comune, in cui le attività didattiche si svolgono interamente presso l'Università di Udine anche con l'apporto di docenti dell'Università di Trieste, e si differenziano al secondo anno in cui le attività didattiche previste, compreso il lavoro per la tesi di laurea, si svolgono interamente presso l'università di Udine per il curriculum *Gestione del Territorio* e presso l'Università di Trieste per il curriculum *Analisi e Controllo Ambientale*.

Il titolo di studio è rilasciato congiuntamente dalle due Università.

REQUISITI DI ACCESSO

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa, secondo quanto previsto dall'art. 6, comma secondo del D.M. 270/2004.

Per essere ammessi al Corso di Laurea Magistrale occorre possedere uno dei seguenti requisiti curriculari:

- laurea triennale nella Classe L-32 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura) ex D.M. 270/2004, ovvero nella Classe 27 (Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura) ex D.M. 509/1999;
- almeno 82 crediti formativi universitari (CFU) acquisiti nei sottoelencati Settori Scientifico Disciplinari:

SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU MINIMI
INF/01, ING-INF/05, MAT/01, MAT/02, MAT/03, MAT/04, MAT/05, MAT/06, MAT/07, MAT/08, MAT/09, SECS-S/01, SECS-S/02	9
FIS/01, FIS/02, FIS/03, FIS/04, FIS/05, FIS/06, FIS/07, FIS/08	6
CHIM/01, CHIM/02, CHIM/03, CHIM/06	9
BIO/01, BIO/02, BIO/03, BIO/04, BIO/05, BIO/06, BIO/07, BIO/08, BIO/09, BIO/10, BIO/11, BIO/16, BIO/18, BIO/19, GEO/01, GEO/02, GEO/03, GEO/04, GEO/05, GEO/06, GEO/07, GEO/08, GEO/09, GEO/10, GEO/11, GEO/12, AGR/01, AGR/02, AGR/03, AGR/04, AGR/05, AGR/06, AGR/07, AGR/08, AGR/10, AGR/11, AGR/12, AGR/13, AGR/14, AGR/16, AGR/19, AGR/20, CHIM/01, CHIM/02, CIM/03, CHIM/04, CHIM/06, CHIM/12, ICAR/06, ICAR/15, ICAR/20, IUS/01, IUS/06, IUS/09, IUS/10, IUS/13, IUS/14, M-GGR/01, M-GGR/02, M-STO/05, MED/42, SECS-P/01, SECS-P/02, SECS-P/06, SPS/08	58

Ai sensi dell'art. 6, comma 1 del D.M. 16/2/2007, eventuali integrazioni curriculari in termini di crediti formativi universitari devono essere acquisiti prima della verifica della preparazione individuale.

Accertato il possesso dei requisiti curriculari, l'adeguatezza della personale preparazione e l'attitudine dei candidati a intraprendere il corso di laurea magistrale sono verificate da commissioni formate da docenti del corso mediante valutazione della carriera pregressa e una prova o colloquio che si svolgeranno secondo un calendario reso noto dalla Facoltà. Sono esonerati da tale prova o colloquio i candidati in possesso del requisito curriculare di cui alla lettera a).

Non sono comunque ammissibili al Corso di Studi gli studenti che abbiano riportato, all'esame di laurea, una votazione inferiore a 90/110.

BORSE DI STUDIO

Agli studenti del Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio è prevista l'assegnazione con criteri di merito di 5 borse di studio dell'ammontare di € 2.000 per anno. I bandi di concorso, riportanti i requisiti per l'accesso, le modalità di presentazione delle candidature e i criteri di valutazione, saranno pubblicati all'albo delle Facoltà consorziate e opportunamente pubblicizzati.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio (STAT) ha per obiettivo la formazione di figure professionali dotate delle capacità di organizzare l'analisi e la gestione degli ecosistemi che richiedono conoscenze multidisciplinari, e di lavorare con autonomia, professionalità e responsabilità di progetti e strutture con un ruolo dirigenziale e direttivo svolgendo attività di pianificazione, gestione, controllo e coordinamento anche introducendo in esse aspetti innovativi.

Le competenze acquisite dal laureato magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio riguardano in particolare:

- la padronanza delle discipline deputate allo studio delle componenti biotiche e abiotiche degli ecosistemi;
- la conoscenza degli ecosistemi, delle tecniche di gestione

delle risorse animali e vegetali, della gestione del paesaggio e delle relative tecniche di progettazione;

- la capacità di agire per i ripristini e la conservazione della qualità di sistemi rurali e antropizzati, utilizzando conoscenze di chimica e biochimica degli inquinanti con le relative tecnologie di bonifica, di idrogeologia delle aree naturali insieme alle correlate tecniche di ingegneria naturalistica;
- la capacità di affrontare i problemi legati al controllo e alla gestione del territorio agroforestale, della prevenzione e dell'etica ambientale, all'analisi e alla valutazione degli impatti delle attività antropiche sul territorio e ai relativi processi decisionali;
- la padronanza dei metodi per il rilevamento, l'analisi, l'archiviazione e la gestione dell'informazione ambientale e territoriale, la conoscenza delle tecnologie classiche e innovative per le indagini sul territorio, la conoscenza dei metodi per l'ottenimento di previsioni e/o simulazioni a diverse scale spaziali e temporali.

Sono altresì competenze generali acquisite nel percorso formativo:

- la capacità di utilizzare autonomamente le più importanti tecniche e metodiche sperimentali, così come di descrivere, analizzare e valutare criticamente i dati provenienti dal laboratorio e dal territorio;
- la capacità di valutare le implicazioni sociali ed etiche nella programmazione di interventi sull'ecosistema;
- l'abilità a comunicare oralmente e per iscritto a un pubblico di esperti e a un pubblico non specialistico con proprietà di linguaggio e utilizzando i registri adeguati ad ogni circostanza;
- la conoscenza approfondita della lingua inglese nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali, con particolare riferimento ai lessici propri del settore;
- la conoscenza degli strumenti di aggiornamento scientifico per le discipline del settore e capacità di accedere alla letteratura scientifica prodotta in almeno una lingua europea oltre alla propria.

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio intende realizzare tali obiettivi attraverso una didattica fortemente basata sul coinvolgimento attivo dello studente, dedicando adeguato spazio alle attività pratico-applicative. Sono funzionali a tale scopo anche lo sviluppo da parte degli studenti di progetti, così come i rapporti da instaurarsi con le componenti delle realtà operative attraverso lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio occupa un ruolo nel mondo del lavoro ai livelli decisionali superiori; in particolare se ne prevede l'impiego in attività:

- di ricerca naturalistico-ambientale, sia di base che applicata, di analisi e modellizzazione di sistemi ambientali;
- di censimento del patrimonio naturalistico e progettazione di piani di monitoraggio;
- analisi, valutazione e monitoraggio ambientale di opere, piani, progetti, processi produttivi e prodotti;
- di valutazione d'impatto, pianificazione, progettazione, recupero e gestione dell'ambiente naturale;
- di gestione faunistica, per l'applicazione di quegli aspetti della legislazione ambientale che richiedono competenze ambientalistiche, con particolare riferimento agli studi di impatto (comparto flora-fauna) e alla valutazione di incidenza;
- di redazione di carte tematiche (biologiche e abiologiche) anche attraverso l'uso di GIS e database collegati;
- di organizzazione e direzione di musei scientifici, giardini botanici e parchi naturalistici;
- di educazione naturalistica e ambientale come la realizzazione di materiali didattici anche a supporto multimediale per scuole, università, musei naturalistici, parchi e giardini botanici;
- di progettazione e gestione di itinerari naturalistici;
- progettazione e direzione di opere nell'ambito di protezione,

- conservazione, bonifica, riqualificazione e ripristino ambientale;
- di divulgazione dei temi ambientali;
- di programmazione, organizzazione e verifica in modo coordinato ed integrato con altre figure professionali la gestione delle attività sopraelencate;
- di insegnamento nella scuola per materie riferibili all'educazione ambientale e alle scienze naturali, previo conseguimento dell'abilitazione e/o superamento dei relativi concorsi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Ai sensi del DPR 5/6/01 n.328, la Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio rappresenta requisito per l'ammissione all'Esame di Stato il cui superamento consente l'iscrizione ai seguenti albi professionali:

- ordine dei dottori agronomi e dottori forestali, Sezione A (titolo di dottore agronomo e dottore forestale);
- ordine degli architetti, pianificatori, paesaggisti e conservatori, Sezione A - settore paesaggistica (titolo di paesaggista);
- ordine dei biologi, Sezione A (titolo di biologo);
- ordine dei geologi, Sezione A (titolo di geologo).

PIANO DEGLI STUDI

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio si articola in due anni, ciascuno dei quali strutturato in 2 semestri durante i quali è previsto che lo studente segua lezioni, esercitazioni e corsi di laboratorio e realizzi una tesi di laurea sperimentale, oggetto di discussione nella prova finale, per complessivi 120 CFU. Il corso di laurea magistrale, dopo un iniziale percorso comune di 54 CFU, si articola in due curricula, in Gestione del Territorio (sede delle attività didattiche Udine) e in Analisi e Controllo Ambientale (sede delle attività didattiche Trieste). La scelta del curriculum da parte dello studente va esercitata alla fine del primo anno di studio.

Lo studente dovrà acquisire 54 CFU seguendo insegnamenti obbligatori, 12 CFU a scelta autonoma e 24 CFU a scelta programmata da selezionare tra una lista di corsi appositamente

attivati. Oltre alle attività formative precedentemente menzionate, lo studente dovrà acquisire 30 CFU per la realizzazione di una tesi di laurea redatta secondo le linee di una pubblicazione scientifica e concernente un'attività sperimentale originale. A tale attività potrà essere affiancato anche un breve tirocinio pratico-applicativo.

CORSI COMUNI AI DUE CURRICULA

Sede attività didattiche Udine

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Fisica Ambientale	6	FIS/07	1
Geologia Applicata			
- Modulo <i>Idrogeologia</i>	6	GEO/05	1
- Modulo <i>Pericolosità e rischi geologici</i>	6	GEO/03	1
Statistica Applicata e Gestione dei Dati Ambientali	6	SECS-S/02	1
Valutazione Ambientale e Processi di Decisione	6	AGR/01	1
Chimica dell'Atmosfera e Nucleare Ambientale	6	CHIM/03	2
Ecofisiologia Vegetale			
- Modulo <i>Ecofisiologia dei sistemi acquatici</i>	6	BIO/01	2
- Modulo <i>Ecofisiologia dei sistemi terrestri</i>	6	BIO/04	2
Ecologia Quantitativa	6	BIO/07	2
Insegnamenti a scelta autonoma	6		

CURRICULUM GESTIONE DEL TERRITORIO

Sede attività didattiche Udine

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU
2° anno	
Insegnamenti a scelta autonoma	6
Insegnamenti a scelta programmata	24
Tirocinio e prova finale	30

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA

CFU	S.S.D.	SEMESTRE
6	AGR/08	1
6	INF/01	1
6	AGR/19	1
6	AGR/10	1
6	AGR/02	2 *
6	BIO/07	2 *
6	AGR/10	2 *
6	AGR/02	2 *

* attivati a partire dall'A.A. 2010/11

CURRICULUM ANALISI E CONTROLLO AMBIENTALE

Sede attività didattiche Trieste

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU
2° anno	
Insegnamenti a scelta autonoma	6
Insegnamenti a scelta programmata	24
Tirocinio e prova finale	30

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Geochimica Ambientale	6	GEO/08	*
Economia delle Fonti d'Energia e dell'Ambiente	6	SECS-P/06	*
Fenomeni di Trasporto e Diffusione	6	CHIM/02	*
Processi Chimici di Protezione Ambientale	6	CHIM/03	*
Analisi Chimica Strumentale	6	CHIM/01	*
Monitoraggio Geodetico e Geofisico	6	GEO/10	*
Geofisica per le Risorse Idriche	6	GEO/11	*
Dinamica e Protezione dei Litorali	6	GEO/02	*
Chimica degli Inquinanti	6	CHIM/06	*
Valutazione del Rischio Chimico	6	CHIM/12	*

* Per il semestre rivolgersi alla Segreteria della Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università degli Studi di Trieste

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

Lo studente che ha conseguito il titolo di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e il Territorio ha la possibilità di accedere a uno dei numerosi corsi di dottorato di ricerca di area ambientale finalizzati a sviluppare competenze avanzate indispensabili per coloro che intendano intraprendere un'attività di ricerca, di base e applicata, sia in enti pubblici che privati.

Strutture e servizi

Presidenza di Facoltà

Preside

prof. Roberto Pinton

La Presidenza della Facoltà di Agraria fornisce, attraverso il sito Internet (<http://www.uniud.it/didattica/facolta/agraria>), varie informazioni sui corsi, sulle attività e sulle strutture della Facoltà, inclusi gli orari di ricevimento e tutorato dei docenti.

Presidenza di Facoltà

polo scientifico

via delle Scienze 208

33100 Udine

T. 0432 558538-39-46-49 vox

T. 0432 558547 fax

Laboratori didattici della Facoltà di Agraria

Il carattere applicativo dell'offerta didattica della Facoltà di Agraria emerge dalle iniziative didattiche, a valenza sperimentale, che si attuano nei numerosi laboratori, alcuni specifici per le esercitazioni pratiche, altri per l'attività di ricerca.

Infatti, oltre ai laboratori di informatica, microscopia e chimica, l'attività relativa alle esercitazioni viene svolta anche all'interno dei numerosi laboratori presenti nei dipartimenti che afferiscono alla Facoltà.

Azienda agraria universitaria "Antonio Servadei"

via Pozzuolo 354

33100 Udine

T. 0432 531097 vox

T. 0432 531529 fax

L'Azienda agraria universitaria "Antonio Servadei" rappresenta un'importante struttura a supporto delle attività didattiche e di ricerca della Facoltà di Agraria dell'Università di Udine.

Lo scopo istituzionale dell'Azienda è, innanzitutto, quello di offrire agli studenti della Facoltà di Agraria, esempi di modelli di produzione, gestione e trasformazione dei prodotti agricoli. In secondo luogo, l'Azienda offre un importante supporto per numerose ricerche di base e applicate nei diversi settori scientifico - disciplinari che afferiscono alla Facoltà.

Dipartimenti

I dipartimenti promuovono e coordinano le attività di ricerca scientifica in settori omogenei. Per gli studenti della Facoltà di Agraria i dipartimenti di riferimento sono:

Dipartimento di Biologia e protezione delle piante Sezione di Patologia vegetale Sezione di Entomologia

via delle Scienze, 208

33100 Udine

T. 0432 558503

Sezione di Biologia vegetale

via delle Scienze, 91

33100 Udine

T. 0432 558791

Dipartimento di Biologia ed economia agro-industriale

via delle Scienze, 208
33100 Udine
T. 0432 558317

Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali

via delle Scienze, 208
33100 Udine
T. 0432 558601

Dipartimento di Scienze degli alimenti

via Sondrio 2/A
33100 Udine
T. 0432 558100
F. 0432/558130

Dipartimento di Scienze animali

Villa Rizzani, via S. Mauro, 2
Pagnacco (UD)
T. 0432 650110
Sezione staccata
via delle Scienze, 208
33100 Udine
T. 0432 558590

Dipartimento di Scienze e tecnologie chimiche

via Cotonificio, 108
33100 Udine
T. 0432 558801

*docenti inoltre afferiscono ai
seguenti dipartimenti interfacoltà:*

Dipartimento di Energetica e macchine

via delle Scienze, 208
33100 Udine
T. 0432 558000

Dipartimento di Fisica

via delle Scienze, 208
33100 Udine
T. 0432 558210

Dipartimento di Georisorse e territorio

via Cotonificio, 114
33100 Udine
T. 0432 558704

Dipartimento di Economia, società e territorio

via delle Scienze, 208
33100 Udine
T. 0432 558349-58

Dipartimento di Scienze giuridiche

via Treppo, 18
33100 Udine
T. 0432 249520

Dipartimento di Scienze statistiche

via Treppo, 18
33100 Udine
T. 0432 249570

Ripartizione didattica (Ridd)

La Ripartizione didattica cura i rapporti amministrativi generali tra gli studenti e l'Università. È a questo ufficio che ci si deve rivolgere per informazioni su immatricolazioni, iscrizioni, tasse, trasferimenti da altre sedi o da altri corsi di laurea, piani di studio, riconoscimento titoli accademici stranieri e iscrizioni studenti stranieri. Tra gli altri servizi offerti dalla Ripartizione si segnala:

- > visualizzazione via web delle informazioni relative alle immatricolazioni per tutti i corsi di laurea;
- > preimmatricolazione via web ai corsi ad accesso libero;
- > iscrizione via web alla prova di selezione per l'immatricolazione ai corsi ad accesso programmato;
- > Smart Card: sostituisce il libretto universitario, dando accesso a numerosi servizi;
- > registrazione degli esami direttamente via web;
- > visualizzazione e stampa via web dei certificati, da usarsi come promemoria o autocertificazione;
- > Pago Web: pagamento delle tasse universitarie via web;
- > invio a domicilio dei bollettini di versamento tasse universitarie;
- > assistenza nella compilazione delle autocertificazioni per ottenere la riduzione delle tasse universitarie;
- > AlmaLaurea: la banca dati nazionale dei laureati per l'accesso al mondo del lavoro e delle professioni.

Ripartizione didattica polo economico, giuridico, medico e umanistico

via Mantica 3
T. 0432 556680

polo scientifico

T. 0432 558380

Centro Polifunzionale di Gorizia

(per i corsi attivati a Gorizia)
Palazzo Alvarez, via Diaz 5
T. 0481 580311

Centro Polifunzionale di Pordenone

(per i corsi attivati a Pordenone)
via Prasecco 3/a
T. 0434 239430

infostudenti@uniud.it

Ufficio Relazioni con il pubblico (Curp)

Il Centro Relazioni con il pubblico è un centro informativo su procedure, documentazione, servizi, uffici e orari delle strutture universitarie, ma anche un luogo dove lo studente può richiedere informazioni sulle opportunità culturali, sociali e ricreative per il tempo libero. Presso il Centro si possono:

- > inoltrare osservazioni e reclami sui servizi dell'Ateneo;
- > ottenere informazioni sullo stato di avanzamento delle pratiche amministrative;
- > richiedere l'accesso agli atti e ai documenti amministrativi con rilascio di eventuale copia;
- > acquisire informazioni e modulistica in materia di autocertificazione;
- > reperire e consultare guide, bollettini e pubblicazioni dell'Ateneo.

Centro Relazioni con il pubblico

via Petracco 4
T. 0432 556388

Centro Orientamento e Tutorato (Cort)

Il Centro Orientamento e Tutorato offre una serie di servizi di carattere informativo, orientativo, di sostegno e di consulenza, rivolti principalmente agli studenti degli istituti scolastici superiori e universitari, ai laureati, agli insegnanti e, in generale, a tutti coloro che desiderino iscriversi all'università. In particolare vengono fornite informazioni su:

- > l'offerta didattica dell'Università di Udine e su quella nazionale;
- > i servizi e l'organizzazione logistica, burocratica e amministrativa dell'Ateneo;
- > le associazioni studentesche e di laureati;
- > gli sbocchi professionali.

Il Centro organizza occasioni di incontro per gli studenti delle scuole medie superiori, tra cui:

- > seminari;
- > presentazioni di facoltà;
- > visite guidate ai laboratori di ricerca o alle biblioteche;
- > lezioni su insegnamenti fondamentali o tematiche specifiche.

Inoltre, per favorire l'inserimento e la permanenza nella realtà universitaria, il Cort offre:

- > consulenza orientativa, individuale o di gruppo, e psicologica (su prenotazione);
- > servizio di tutorato, per favorire il contatto fra il singolo studente e un docente-tutore;
- > "Sportelli di tutorato", informazioni per le matricole e per gli studenti iscritti fornite dagli stessi studenti universitari;
- > opportunità di stage in Italia e all'estero;
- > opportunità di collaborazione presso le sedi universitarie per 150 ore;

> iniziative di orientamento al lavoro rivolte ai laureandi e laureati.

Centro Orientamento e Tutorato via Mantica 3, Udine

Servizio Orientamento e Tutorato
– via Ungheria 39/a, Udine
(dal lunedì al venerdì 9–12 / mercoledì e giovedì 14–17)

Servizio Tirocini e Job placement
– via Mantica 3, Udine
(dal lunedì al venerdì 9.30-11.30 / giovedì anche 14–16)

T. 0432 556215/16
cort@uniud.it
http://www.orientamento.uniud.it

Centro rapporti internazionali (Crin)

Il Centro Rapporti Internazionali mette a disposizione degli studenti servizi di informazione relativi alla partecipazione, alla gestione burocratica e allo sviluppo organizzativo e logistico di tutti i Programmi di Mobilità Studentesca Internazionale che vedono protagonista l'Ateneo friulano, quali:

- > il Programma Comunitario LLP 'Erasmus' – Mobilità Studentesca Europea;
- > il Programma Comunitario LLP 'Erasmus Tirocini';
- > il Programma Comunitario LLP 'Intensive Programs';
- > il Programma Comunitario 'Tempus';
- > il Programma Comunitario 'EU/USA';
- > il Programma Comunitario 'Erasmus Mundus – External Cooperation Window, Progetto IAMONET-RU;
- > il Programma Comunitario 'Vulcanus' con il Giappone;

- > le Convenzioni Bilaterali con Università Internazionali;
- > la Convenzione con il COASIT in Australia per l'insegnamento della lingua italiana;
- > il Corso Estivo di Plesso (Slovenia);
- > il Programma 'Alpe Adria';
- > i 'Tirocini M.A.E.' / C.R.U.I., promossi dal Ministero Affari Esteri in collaborazione con la Conferenza dei Rettori delle Università Italiane;
- > i 'Tirocini ASSOCAMERESTERO', promossi promossi dalle Camere di Commercio Italiane all'Estero in collaborazione con la Conferenza dei Rettori delle Università Italiane;

di cui fornisce:

- la modulistica necessaria alla partecipazione a tutti i bandi di concorso finalizzati alla frequenza di un periodo di studio o di stage all'estero;
- la consulenza sia di gruppo con riunioni organizzate ad hoc nelle Facoltà, sia individuale necessaria alla compilazione dei moduli consegnati;
- un archivio completo contenente le informazioni pratiche e i contatti diretti con gli atenei internazionali consorziati, via internet, posta elettronica, telefono e fax.

Il Centro Rapporti internazionali promuove, nel mese di luglio, il Corso Estivo Intensivo di Lingua e Cultura Italiana, riservato a tutti gli interessati all'apprendimento della lingua italiana.

Centro Rapporti internazionali

Punto informativo:
via Palladio 2, Udine
T. 0432 556218
Massimo.Plaino@uniud.it
orario di ricevimento: dalle 9.45 alle 11.45, da lunedì a venerdì

Centro linguistico e audiovisivi (Clav)

Il Centro linguistico e audiovisivi è un Centro di servizi che organizza corsi di lingua inglese, francese, tedesca, spagnola e italiana (come lingua straniera), diretti a tutti gli studenti e al personale dell'Ateneo. Dall'a.a. 2000/01 si occupa dell'organizzazione e dello svolgimento del testing linguistico per gli studenti iscritti in base al nuovo ordinamento didattico, organizza le prove di lingua per gli studenti del vecchio ordinamento e previste dai piani di studio delle Facoltà. Presso la sede del Centro ci sono:

- > un'aula attrezzata composta da postazioni per esercitazioni linguistiche;
- > un laboratorio linguistico per l'autoapprendimento con postazioni audio e video e connessione a Internet.

Presso la sede dei Rizzi è presente un'aula multimediale (aula 41 Clav) utilizzabile per:

- > l'autoapprendimento linguistico ed esercitazioni;
- > la verifica del proprio livello di conoscenza delle lingue inglese, francese, tedesca e spagnola (test di piazzamento);
- > la prova di accertamento di lingua straniera.

Orari di apertura

Segreteria didattica:
dal lunedì al giovedì dalle 9.30 alle 11.30 presso la sede di via Zanon 6;
Laboratorio linguistico consultare sito CLAV: www.clav.uniud.it

Centro Linguistico e audiovisivi via Zanon 6
T. 0432 275570/574
web.uniud.it/clav/

Sistema bibliotecario d'Ateneo (Sba)

Tutte le informazioni relative alle biblioteche e ai servizi erogati si trovano all'indirizzo <http://sba.bib.uniud.it/>. L'Università mette a disposizione degli studenti le biblioteche interdepartimentali di:

Studi umanistici

- <http://sba.bib.uniud.it/umanistica/>
- Sezione Monografie Mantica via Mantica 3, Udine T. 0432 556730
 - Sezione Monografie Petracco via Petracco 8, Udine T. 0432 556604
 - Sezione Periodici via Petracco 8, Udine T. 0432 556712
 - Nucleo bibliografico di Italianistica via Petracco 8, Udine T. 0432 556571
 - Nucleo bibliografico di Lingue e civiltà dell'Europa centro-orientale via Zanon 6, Udine T. 0432 275591
 - Biblioteca Austriaca via Mantica 3, Udine T. 0432 556730
 - Nucleo bibliografico del Centro internazionale sul plurilinguismo via Mazzini 3, Udine consultazione c/o Sezione Monografie Petracco via Petracco 8, Udine T. 0432 556604

Economia e Giurisprudenza

<http://ecolex.uniud.it/>
via Tomadini 30/A, Udine
T. 0432 249610

Medicina

<http://biibliomed.bib.uniud.it/>
via Colugna 44, Udine
T. 0432 494860

Scienze

<http://sba.bib.uniud.it/scienze/cisb/princ.html>
via delle Scienze 208, Udine
T. 0432 558561

Scienze [Area Cotonificio]

- <http://sba.bib.uniud.it/cotonificio/>
- Sezione Scienze e tecnologie chimiche via del Cotonificio 108, Udine T. 0432 558890
 - Sezione Georisorse e territorio via del Cotonificio 114, Udine T. 0432 558706
 - Sezione Scienze degli alimenti via Sondrio 2, Udine T. 0432 558123
 - Sezione Biologia vegetale via delle Scienze 91, Udine T. 0432 558791

e i centri speciali di servizi bibliotecari di

Formazione e didattica

<http://sba.bib.uniud.it/formazione/>
via Margreth 3, Udine
T. 0432 249861

Gorizia

<http://www.uniud.it/didattica/offerta/cego/biblioteca>
via Diaz 5, Gorizia
T. 0481 580341

Pordenone

http://www.uniud.it/didattica/servizi_studenti/consultazione/biblioteche/cepo
via Prasecco 3/A, edificio B, Pordenone
T. 0434 239427

Centro Servizi informatici e telematici (Csit)

Il Centro, oltre alla gestione informatica dell'attività amministrativa e contabile dell'ateneo, sviluppa e coordina vari aspetti delle attività informatiche e telematiche al servizio della didattica e della ricerca:

- > accesso alla rete di ricerca GARR e, tramite quest'ultima, a Internet (con collegamenti ad altissima velocità);
- > studio e sviluppo di soluzioni tecnologiche innovative nei campi di riferimento;
- > manutenzione e aggiornamento delle attrezzature informatiche e telematiche e dei software gestionali, applicativi, di sviluppo e di analisi in uso.

I principali servizi forniti agli studenti sono:

- > Spes: servizio di posta elettronica;
- > Esse3: gestione informatizzata della carriera dello studente, come l'iscrizione agli appelli e registrazione esami con accesso via web;
- > Help Desk: servizio telematico e telefonico di assistenza per tutti i problemi di natura informatica;
- > Gestione tecnica delle aule didattiche informatiche delle facoltà;
- > Servizio di alfabetizzazione informatica, con prova finale per l'accertamento delle conoscenze informatiche di base (con il valore di 3 crediti formativi). Per ulteriori informazioni: <http://web.uniud.it/ccuu/alfa>;
- > materiali didattici disponibili direttamente sul sito: (<http://materialeddidattico.uniud.it/>);
- > Socrates OnLine: compilazione elettronica della domanda per effettuare esperienze di studio all'estero;

- > preimmatricolazione via web ai corsi ad accesso libero
- > iscrizione via web alla prova di selezione per l'immatricolazione ai corsi ad accesso programmato;
- > Sabra: accesso alle banche dati bibliografiche, economiche, giuridiche, scientifiche e umanistiche d'Ateneo;
- > Smart Card: in sostituzione del libretto, per l'accesso ai laboratori informatici, al prestito librario e alla mensa;
- > assegnazione codici di accesso ai servizi d'Ateneo;
- > Sportello per assistenza specialistica presso la sede dei Rizzi per i servizi SPES, aule informatiche, alfabetizzazione informatica, corsi di formazione.

Il Centro garantisce inoltre il funzionamento di

- > aule didattiche multimediali;
- > oltre 500 postazioni in 22 aule informatiche didattiche;
- > aree coperte da wi-fi (collegamento senza fili alla rete di Ateneo) a Udine nei poli scientifico, economico, umanistico, di scienze della formazione e medico (Piazzale Kolbe e via Colugna), in via Caccia (aula studio), in via Zanon, in viale Ungheria e in via Gervasutta (corsi universitari di area medica), nella sede ERDISU di viale Ungheria (aula studio), nella sala studio della sede della Scuola Superiore (presso Istituto Renati), e nelle sedi di Gemona (Scienze Motorie), Gorizia e Pordenone.

Centro Servizi informatici e telematici

T. 0432 556248
(dal lunedì al venerdì: ore 9-13)

Centro Programmazione, sviluppo e valutazione (Cesv)

L'attività del Centro, ufficio di supporto al Nucleo di valutazione, è orientata a dotare l'Ateneo di un sistema di valutazione interna della gestione amministrativa, delle attività didattiche e di ricerca e degli interventi di sostegno al diritto allo studio. Seguendo le direttive del Nucleo di valutazione, il Cesv si occupa anche della gestione delle procedure di valutazione della didattica e della percezione delle opinioni degli studenti frequentanti, attività utile a consolidare la trasparenza dei percorsi formativi. Al termine di ogni insegnamento, il docente offre a tutti gli studenti frequentanti la possibilità di compilare, in maniera anonima, un questionario, articolato in differenti domande, attraverso il quale esprimere le impressioni sul percorso didattico seguito, sull'interesse suscitato dal corso e, più in generale, sulla soddisfazione globale del corso. I questionari vengono poi raccolti ed elaborati dal Cesv, che provvede a diffondere i risultati in forma aggregata indirizzandoli al docente titolare dell'insegnamento e al Preside di Facoltà, affinché questi possano avere un ulteriore strumento a disposizione per offrire proposte e percorsi didattici sempre più completi e puntuali. L'obiettivo, dunque, è quello di contribuire al miglioramento della didattica coniugando il coinvolgimento dei docenti con la responsabilizzazione degli studenti anche al fine di proporre un'ulteriore possibilità di confronto. Lo studente, inoltre, ha la possibilità di partecipare responsabilmente con le proprie opinioni e considerazioni alla crescita dei percorsi formativi dell'Ateneo qualificandosi come attore/spettatore del percorso di studi. Anche al fine di offrire un supporto ulteriore al

sistema di veicolazione e diffusione delle informazioni riguardanti la valutazione della didattica e alle operatività ad essa relative, il Cesv, nell'a.a. 2009-10, ha attivato un progetto per Volontari di Servizio Civile denominato "FormalForma2009. Conoscere, Formare, Informare. Valutazione della didattica e opinioni degli studenti. Percorsi sostenibili", che ha consentito la possibilità di creare appositi presidi informativi a disposizione degli utenti per ogni necessità riguardante la valutazione della didattica.

Centro Programmazione, sviluppo e valutazione

via Palladio 8
T. 0432/556294-6295-6292-6290
nucleo.valutazione@uniud.it
cesv@uniud.it

Servizio di assistenza agli studenti disabili o/o Centro Orientamento e Tutorato

Il Servizio cerca di soddisfare le richieste degli studenti disabili per consentire loro un'attiva partecipazione alla vita universitaria.

Il Servizio offre:

- > informazioni sulla normativa relativa agli studenti disabili;
- > assistenza, in collaborazione con le strutture competenti di volta in volta coinvolte, per l'evasione delle pratiche burocratiche;
- > intermediazione tra studenti, docenti e referenti per l'organizzazione di prove d'esame equipollenti in relazione al tipo di handicap;
- > intermediazione tra studenti e docenti per l'organizzazione degli incontri tra gli stessi;
- > divulgazione delle informazioni relative all'accessibilità;
- > riserva dei posti per la frequenza alle lezioni;

- > fruizione di tre postazioni informatiche riservate e di uno scanner Optikbook presso la sede dell'ufficio (al piano terra dell'Ente regionale per il diritto allo studio universitario in v.le Ungheria 45, Udine);
- > fruizione di un videoproiettore fisso presso la biblioteca di Palazzo Antonini (via Petracco, 8);
- > fruizione di un videoproiettore Topaz e di una postazione Maestro presso la biblioteca della sede di via delle Scienze 208;
- > fruizione di un videoproiettore Topaz presso la biblioteca della sede di via Tomadini 30/A;
- > servizio di orientamento specifico finalizzato alla scelta del corso di studi; il servizio è gratuito e viene erogato su appuntamento;
- > supporto allo studio per studenti ipovedenti*;
- > reperimento testi presso le biblioteche d'Ateneo*;
- > prestito di pc portatili*;
- > prestito di videoproiettori portatili*;
- > servizio di accompagnamento*;
- > servizio di trasporto*;
- > reperimento e fornitura di sussidi didattici specialistici*.

* Tali servizi saranno erogati compatibilmente con la disponibilità di risorse a essi destinate

Per ulteriori informazioni:

http://www.uniud.it/didattica/servizi_studenti/servizi_disabili/info_gen.html

Servizio di assistenza agli studenti disabili

viale Ungheria 45
orario di apertura al pubblico:
dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 il mercoledì e il giovedì anche dalle 14.00 alle 17.00
T. 0432 556804
luciano.picone@uniud.it

Centro universitario sportivo (Cus)

Il Centro Universitario Sportivo di Udine - Associazione Sportiva Dilettantistica (A.S.D. C.U.S. UDINE) è un Ente Sportivo Universitario, che aderisce alla federazione nazionale, denominata Centro Universitario Sportivo Italiano (C.U.S.I.). Il Centro opera a diretto contatto con l'Università degli Studi di Udine e gestisce il Palazzetto dello Sport Universitario 'A.G. Giumanini' sito in via delle Scienze n. 100 a Udine in prossimità del polo scientifico. L'attività del CUS si concretizza attraverso l'istituzione di servizi ed attività sportive in prevalenza a favore della comunità universitaria (studenti, docenti e personale tecnico-amministrativo), quali:

- > Attività ricreativa e promozionale (corsi di aerobica, nuoto, acquagym, arti marziali, yoga e altre convenzioni con altre associazioni del territorio);
- > Palestra fitness / sala macchine (presso il Palazzetto 'Giumanini');
- > Tornei (calcio a 5 - basket - pallavolo);
- > Attività agonistica (Running - Basket - Triathlon - Pallamano - Tennistavolo - Rugby - Pallavolo - Canoa Polo - Scacchi);
- > Preparazione e partecipazione agli annuali Campionati Nazionali Universitari (CNU);
- > Manifestazioni sportive nazionali e internazionali.

Centro universitario sportivo di Udine (CUS UDINE)

via delle Scienze 100, Udine
(presso il Palazzetto dello sport)
tel. 0432 421761
fax 0432 425166
cus@uniud.it; info@cusudine.org
www.cusudine.org

Erdisu



ERDISU
Ente Regionale
per il Diritto
e le Opportunità
allo Studio Universitario
di Udine

L'Erdisu è un ente della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia che eroga servizi a favore degli studenti dell'Università di Udine.

Servizio Mensa

Accessibile a tutti gli studenti iscritti all'Università a tariffe agevolate (in base alla condizione economica il prezzo di un pasto è € 1,90, € 3,30 o € 4,30). I punti di ristorazione sono dislocati nelle vicinanze di tutte le maggiori sedi universitarie.

Borse di studio

Sono assegni annuali di importi variabili (da un minimo di € 1.360,00 a un massimo di € 4.700,00). Le condizioni di accesso sono fascia di reddito della propria famiglia, il comune di residenza e per gli anni successivi al primo il merito scolastico.

Contributo Alloggio

> contributo di € 500 a fronte di contratti di locazione
> contributo di € 1.000 per studenti presso le sedi di Pordenone, Conegliano e Mestre.

Posti alloggio

L'alloggio presso le case dello studente è riservato innanzi tutto ai beneficiari delle borse di studio. Le camere sono singole e doppie con i il bagno privato. I posti alloggio sono così dislocati:
Udine: 283 posti
Gemona: 64 posti
Gorizia: 50 posti

Infocasa

Servizio di supporto per tutti gli studenti alla ricerca di un appartamento o casa in affitto.

Mobilità Internazionale

Contributo integrativo per mobilità legata agli scambi Socrates/Erasmus e bilaterali.

Sport e cultura

Accesso gratuito o agevolato a cinema, teatro, concerti, laboratori teatrali, incontri di calcio, basket, hockey.

Agevolazioni trasporti

Sconti sugli abbonamenti mensili.

Progetto E.U.Re.ka

(Erdisu, Università, Regione per la conoscenza, la consulenza, l'accoglienza)
Per gli studenti dell'Università di Udine c'è un servizio nuovo e importante organizzato dall'Erdisu, dall'Università e dal Centro di Orientamento Regionale rivolto a chi si trova in difficoltà nella scelta del proprio percorso, nell'affrontare gli esami, nel decidere del proprio futuro. Sarai accolto da personale qualificato in uno spazio dedicato.

E ancora:

Sussidi straordinari per il superamento di gravi difficoltà economiche.
Contributi alle Associazioni Studentesche.

Ente Regionale per il Diritto e le Opportunità allo Studio Universitario

viale Ungheria 43
33100 Udine

orario di ricevimento:
dal lunedì al venerdì
dalle 9 alle 12

Direzione
0432 245711

Diritto allo Studio
tel. 0432 245716/17/72/74
fax. 0432 21846

www.erdisu-udine.it

Indirizzi utili

Per informazioni su come raggiungere le sedi in autobus: www.uniud.it/sedi
T. 0432 556215

UNIVERSITA' DI UDINE

via Palladio 8
T. 0432 556111

CENTRO ORIENTAMENTO E TUTORATO

via Mantica 3
T. 0432 556215/16

CENTRO POLIFUNZIONALE DI GORIZIA

via A. Diaz 5
T. 0481 580311

CENTRO POLIFUNZIONALE DI PORDENONE

via Prasecco 3/a
T. 0434 239411

RAPPRESENTANZE DEGLI STUDENTI

via delle Scienze 208
T. 0432 558977

UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO

via Petracco 4
T. 0432 556388

ERDISU

(ENTE REGIONALE DIRITTO ALLO STUDIO)

v.le Ungheria 43
T. 0432 245716/17/72/74

CUS (CENTRO UNIVERSITARIO SPORTIVO)

via delle Scienze 100
(presso il Palazzetto dello sport)
T. 0432 421761

SEGRETERIA STUDENTI

(RIPARTIZIONE DIDATTICA)

Economia, Giurisprudenza, Lettere e filosofia, Lingue e letterature straniere, Medicina e chirurgia e Scienze della formazione

via Mantica 3
T. 0432 556680

Agraria, Ingegneria, Medicina veterinaria e Scienze matematiche, fisiche e naturali

via delle Scienze 208
T. 0432 558380

PRESIDENZE DI FACOLTÀ

Agraria

via delle Scienze 208
T. 0432 558538/39/46/49

Economia

via Tomadini 30
T. 0432 249207

Giurisprudenza

via Petracco 8
T. 0432 556470/73

Ingegneria

via delle Scienze
T. 0432 558691

Lettere e filosofia

via Petracco 8
T. 0432 556780

Lingue e letterature straniere

via Petracco 8
T. 0432 556500

Medicina e chirurgia

via Colugna 50
T. 0432 494905/06

Medicina veterinaria

via delle Scienze 208
T. 0432 558575/76

Scienze della formazione

via Margreth 3
T. 0432 249870/73/74

Scienze matematiche, fisiche e naturali

via delle Scienze 208
T. 0432 558687/84/81

DIREZIONE SCUOLA SUPERIORE

via Tomadini 3/a
T. 0432 249630

DIPARTIMENTI

Biologia e protezione delle piante

via delle Scienze 208
T. 0432 558503

Biologia ed economia agro-industriale

via delle Scienze 208
T. 0432 558317

Scienze agrarie e ambientali

via delle Scienze 208
T. 558601/02

Scienze degli alimenti

via Sondrio 2
T. 0432 590711

Scienze animali

via S. Mauro 2 - Pagnacco
T. 0432 650110

sezione distaccata:
via delle Scienze 208
T. 0432 558590

Scienze e tecnologie chimiche

via Cotonificio 108
T. 0432 558800-01

Georisorse e territorio

via Cotonificio 114
T. 0432 558704

Ingegneria civile e architettura

via delle Scienze 208
T. 0432 558050

Ingegneria elettrica, gestionale e meccanica

via delle Scienze 208
T. 0432 558253

Energetica e macchine

via delle Scienze 208
T. 0432 558000/01

Fisica

via delle Scienze 208
T. 0432 558210

Matematica e informatica

via delle Scienze 208
T. 0432 558400

Economia, società e territorio

via delle Scienze 208
T. 0432 558349-54

Scienze storiche e documentarie

via Petracco 8
T. 0432 556650

Storia e tutela dei beni culturali

vicolo Florio 2
T. 0432 556611

Lingue e letterature germaniche e romanze

via Mantica 3
T. 0432 556750

Glottologia e filologia classica

via Mazzini 3
T. 0432 556510

Italianistica

via Petracco 8
T. 0432 556580/70

Lingue e civiltà dell'Europa centro-orientale

via Zanon 6
T. 0432 275541

Filosofia

via Petracco 8
T. 0432 556540

Scienze economiche

via Tomadini 30/a
T. 0432 249338

Finanza dell'impresa e dei mercati finanziari

via Tomadini 30/a
T. 0432 249309

Scienze giuridiche

via Treppo 18
T. 0432 249520

Scienze statistiche

via Treppo 18
T. 0432 249570

Scienze e tecnologie biomediche

piazzale Kolbe 4
T. 0432 494300

Patologia e medicina sperimentale e clinica

p.le S. M. della Misericordia
T. 0432 559211

Ricerche mediche e morfologiche

piazzale Kolbe 3
T. 0432 494200

Scienze chirurgiche

p.le S. M. della Misericordia
T. 0432 559559

AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA

p.le S. Maria della Misericordia 15
T. 0432 554440

AZIENDA AGRARIA UNIVERSITARIA

via Pozzuolo 324
T. 0432 531097

CENTRO INTERNAZIONALE SUL PLURILINGUISMO

via Mazzini 3
T. 0432 556460

AGRARIA**Corsi di laurea**

- Scienze agrarie
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze per l'ambiente e la natura
- Viticoltura ed enologia
- Biotecnologie
 - Corso interfacoltà: Agraria, Medicina e chirurgia, Medicina veterinaria, Scienze matematiche, fisiche e naturali

Corsi di laurea magistrale

- Scienze e tecnologie agrarie
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio
 - Corso interateneo: Udine e Trieste [attivato a Udine]
- Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli
 - Corso interateneo: Udine, Padova e Verona [attivato a Udine]
- Biotecnologie delle piante e degli animali
 - Corso interfacoltà: Agraria e Medicina veterinaria

ECONOMIA**Corsi di laurea**

- Economia aziendale
 - Udine, Pordenone
- Economia e commercio

Corsi di laurea magistrale

- Banca e finanza
- Economia aziendale
- Scienze economiche

GIURISPRUDENZA**Corso di laurea**

- Scienze dei servizi giuridici pubblici e privati

Corso di laurea magistrale a ciclo unico

- Giurisprudenza
 - Corso quinquennale

INGEGNERIA**Corsi di laurea**

- Ingegneria civile
- Ingegneria elettronica
- Ingegneria gestionale
- Ingegneria meccanica
 - Udine, Pordenone
- Scienze dell'architettura

Corsi di laurea magistrale

- Architettura
- Ingegneria civile
- Ingegneria per l'ambiente e l'energia
- Ingegneria elettronica
- Ingegneria gestionale
- Ingegneria meccanica
- Ingegneria per l'ambiente e il territorio

LETTERE E FILOSOFIA**Corsi di laurea**

- Conservazione dei beni culturali
 - Corso interateneo internazionale
- DAMS – Discipline delle arti, della musica e dello spettacolo
 - Gorizia
- Lettere
- Scienze e tecniche del turismo culturale

Corsi di laurea magistrale

- Discipline della musica, dello spettacolo e del cinema / Etudes cinématographiques et audiovisuelles
 - Gorizia
- Corso interateneo internazionale
- Scienze dell'antichità: archeologia, storia, letterature
 - Corso interateneo: Udine e Trieste [attivato a Trieste]
- Storia dell'arte e conservazione dei beni artistici e architettonici
- Scienze storiche e filosofiche
 - Italianistica
 - Corso interateneo: Udine e Trieste [attivato a Udine]

LINGUE E LETTERATURE STRANIERE**Corsi di laurea**

- Lingue e letterature straniere
- Mediazione culturale. Lingue dell'Europa centrale e orientale
- Relazioni pubbliche
 - Gorizia
- Relazioni pubbliche [modalità on line]

Corsi di laurea magistrale

- Comunicazione integrata per le imprese e le organizzazioni
 - Gorizia
- Lingue e letterature europee ed extraeuropee
 - Corso interateneo internazionale
- Lingue per la comunicazione internazionale
- Traduzione e mediazione culturale

MEDICINA E CHIRURGIA**Corsi di laurea**

- Biotecnologie
 - Corso interfacoltà: Medicina e chirurgia, Agraria, Medicina veterinaria, Scienze matematiche, fisiche e naturali
- Educazione professionale
 - Corso interfacoltà: Medicina e chirurgia e Scienze della formazione
- Fisioterapia
- Infermieristica
 - Udine, Pordenone
- Ostetricia
- Scienze motorie
 - Gemona del Friuli
- Corso interfacoltà: Medicina e chirurgia e Scienze della formazione
 - Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
 - Corso interateneo: Udine e Trieste [attivato a Udine]
 - Tecniche di laboratorio biomedico
 - Tecniche di radiologia medica per immagini e radioterapia
 - Tecniche di neurofisiopatologia

Corsi di laurea specialistica/magistrale

- Medicina e chirurgia
 - Corso della durata di 6 anni
- Scienze della prevenzione
 - Corso interateneo: Udine e Trieste [attivato a Udine]
- Scienze della riabilitazione
 - Corso interateneo: Udine e Trieste [attivato a Udine]
- Scienza dello sport
 - Gemona del Friuli
- Biotecnologie sanitarie

MEDICINA VETERINARIA**Corsi di laurea**

- Allevamento e salute animale
- Biotecnologie
 - Corso interfacoltà: Medicina veterinaria, Agraria, Medicina e chirurgia, Scienze matematiche, fisiche e naturali

Corsi di laurea magistrale

- Nutrizione e risorse animali
- Biotecnologie delle piante e degli animali
 - Corso interfacoltà: Medicina veterinaria e Agraria

SCIENZE DELLA FORMAZIONE**Corsi di laurea**

- Scienze della formazione primaria
 - Corso quadriennale, vecchio ordinamento
- Scienze e tecnologie multimediali
 - Pordenone
- Educazione professionale
 - Corso interfacoltà: Scienze della formazione e Medicina e chirurgia
- Scienze motorie
 - Gemona del Friuli
- Corso interfacoltà: Scienze della formazione e Medicina e chirurgia

Corso di laurea magistrale

- Comunicazione multimediale e tecnologie dell'informazione
 - Pordenone
- Corso interfacoltà: Scienze della formazione e Scienze matematiche, fisiche e naturali
- Corso interateneo internazionale

SCIENZE MATEMATICHE, FISICHE E NATURALI**Corsi di laurea**

- Informatica
- Matematica
- Tecnologie web e multimediali
- Biotecnologie
 - Corso interfacoltà: Scienze matematiche, fisiche e naturali, Agraria, Medicina e chirurgia, Medicina veterinaria

Corsi di laurea magistrale

- Fisica
 - Corso interateneo: Udine e Trieste [attivato a Trieste]
- Informatica
- Matematica
- Comunicazione multimediale e tecnologie dell'informazione
 - Pordenone
- Corso interfacoltà: Scienze matematiche, fisiche e naturali e Scienze della formazione
 - Corso interateneo internazionale